

Le poisson entier est plus savoureux cuit sur le gril

STEVEN RAICHLEN



Kebabs aux crevettes du quartier latin

LA BIBLE DU BARBECUE



Des quesadillas qui regorgent de fromage fondu



Utilisez des sels à frotter épicés pour rehausser le goût de vos plats

PLUS DE 500 NOUVELLES RECETTES



Les grils, les combustibles, les techniques… tout y est!



Conseils pour cuire parfaitement les biftecks



Pour tenir l'épi de maïs plus facilement, il suffit de ficeler ses feuilles !



Apprenez à cuire les demi-poulets à la perfection



Servez la viande grillée avec une sauce chimichurri sud-américaine





LES ÉDITIONS DE L'HOMME

LA BIBLE DU BARBECUE

STEVEN RAICHLEN

LA BIBLE DU BARBECUE

Traduit de l'américain par Monique Richard
avec la collaboration de Françoise Schetagne,
Carl Angers et Jacque-Gilles Laberge

LES ÉDITIONS DE L'HOMME
Une compagnie de Quebecor Media

Coordonnatrice de l'édition: Linda Nantel
Design de la couverture: David Matt
Maquette intérieure: Lisa Hollander
Infographie: Johanne Lemay et Chantal Landry
Correction: Céline Sinclair, Ginette Patenaude, Sylvie Tremblay, Linda Nantel, Brigitte Lépine

Photos: Ben Fink
Photos: Tango (p. xix, 68, 73, 90, 103, 111, 120, 129, 134, 149, 151, 165, 178, 191, 220, 246, 264, 278, 283, 299, 310, 327, 339, 341, 342, 372, 385, 393, 397, 422, 429, 442, 451, 456, 477, 488, 496, 533, 586, 591)
Photos de la couverture: photo de l'auteur © Fernando Diez; photo du centre © Tango; poisson © Lew Robertson/Jupiterimages; quesadillas, sauces, maïs © Ben Fink; bois © Dorling Kindersley/Getty Images; gingembre et épices © Feiler Fotodesign/Alamy Images; autres photos © Greg Schneider. Dos de la couverture: haut © James Baigrie/Getty Images; milieu © Ben Fink.

Stylistes culinaires: Jamie Kimm et Jacques Faucher
Stylistes accessoiristes: Roy Finamore et Luce Meunier
Index: Sophie Mhun

Catalogage avant publication de Bibliothèque et Archives nationales du Québec et Bibliothèque et Archives Canada

Raichlen, Steven

La bible du barbecue: plus de 500 recettes

Traduction de: Barbecue! Bible.

Comprend un index.

1. Cuisine au barbecue. 2. Grillade. 3. Sauce barbecue.
I. Titre.

TX840.B3R3414 2009 641.5'784 C2009-940477-X

Pour en savoir davantage sur nos publications, visitez notre site: **www.edhomme.com**

Site Web de Steven Raichlen: www.barbecuebible.com

04-09

L'ouvrage original a été publié par Workman Publishing Company, Inc. sous le titre *The Barbecue! Bible: Over 500 Recipes*

Dépôt légal: 2009
Bibliothèque et Archives nationales du Québec

ISBN 978-2-7619-2618-8

Chaque famille a besoin d'un patriarche. Dans la nôtre, c'était mon très cher grand-père.

Ce livre est dédié à la mémoire de Samuel Israel Raichlen.

DISTRIBUTEURS EXCLUSIFS:

- Pour le Canada et les États-Unis:
  MESSAGERIES ADP*
  2315, rue de la Province
  Longueuil, Québec J4G 1G4
  Tél.: 450 640-1237
  Télécopieur: 450 674-6237
  Internet: www.messageries-adp.com
  * filiale du Groupe Sogides inc.,
  filiale du Groupe Livre Quebecor Media inc.

Gouvernement du Québec – Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres – Gestion SODEC – www.sodec.gouv.qc.ca

L'Éditeur bénéficie du soutien de la Société de développement des entreprises culturelles du Québec pour son programme d'édition.

Le Conseil des Arts du Canada
The Canada Council for the Arts

Nous remercions le Conseil des Arts du Canada de l'aide accordée à notre programme de publication.

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Programme d'aide au développement de l'industrie de l'édition (PADIÉ) pour nos activités d'édition.

MERCI À TOUS

La partie la plus satisfaisante d'écrire un livre est de remercier les gens qui l'ont rendu possible. *La bible du barbecue* a mobilisé une quantité impressionnante de personnes.

En tout premier lieu, je remercie ma femme Barbara, qui m'a emmené dans un milieu où je pouvais faire des grillades à longueur d'année (Miami), m'a accompagné pour une bonne part sur la piste des grillades à travers le monde et a revécu l'expérience pendant une course folle de trois ans à éprouver les recettes dans notre cour arrière. Barb, tu es la meilleure. Ensuite, je voudrais remercier mon assistante infatigable, Nancy Loseke.

Un merci particulier s'adresse à Niman Ranch pour leur généreux apport en viandes de première qualité. Leurs magnifiques coupes de viande ont fait en sorte que les recettes étaient un festin, tant pour les yeux que pour le palais.

J'ai également profité de l'aide d'une super-équipe de goûteurs, dont Elida Proenza et Roger Thrailkill. Boris Djokic a maintenu les ordinateurs en marche et offert des conseils sur les grillades de sa Yougoslavie natale, et mon cousin David Raichlen a contribué aux recherches anthropologiques. Pendant l'écriture de ce livre, mon beau-fils Jake est devenu un cuisinier et ma belle-fille Betsy, une diététicienne. Cela peut être très utile lorsqu'on élabore un livre de recettes de la taille de celui-ci. Jake a échangé son couteau à sushi pour une pince à barbecue et a plongé dans l'univers de la fumée et du feu. Betsy, et son mari Gabriel Berthin, ont corrigé les informations nutritionnelles et m'ont mis à jour sur les grillades des Andes. J'aimerais remercier mes collègues et auteurs de livres de cuisine – aux États-Unis et à l'étranger – d'avoir partagé leur expertise considérable (et leurs restos à grillades préférés) : Burton Anderson, Najmieh Batmanglij, Giuliano Bugialli, Darra Goldstein, Jessica Harris, Madhur Jaffrey, Patsy Jamieson, Nancy Harmon Jenkins, Elizabeth Karmel, John Mariani, Joan Nathan, David Rosengarten, Nicole Routhier, Julie Sahni, Mimi Sheraton, Nina Simonds, Anya Von Bremsen, Patricia Wells et Anne Willan.

Plusieurs grands chefs ont également gravité autour de ce projet. Dans la liste restreinte, on trouve Rick Bayless, Alain Ducasse, George Germon, Vinod Kapor, Johanne Killeen, Emeril Lagasse, Mark Miller, Mark Militello, Stephan Pyles, Charlie Trottier et bien sûr Chris Schlesinger (qui a fait évoluer l'art du barbecue pour le XXI^e siècle). Don Hysko, anciennement de Peoples Woods, m'a appris les subtilités des grillades sur feu de bois et charbon de bois.

J'aimerais également remercier mes amis chez Weber-Stephen Products Co., d'abord pour avoir partagé leur expertise avec moi (sans compter l'occasion offerte d'expérimenter des grillades sous le point de congélation à leur centre d'essai à Palatine en Illinois en plein cœur de l'hiver) : Jim Stephen, Mike Kempster Sr., Tom Wenke, Keith Wesol, Edna Schlosser et l'inimitable Sherry Bale.

Un merci particulier à trois amis chers : Kathleen Cornelia, Katherine Kenny et le regretté Milton Eber.

Lors des recherches pour ce livre, j'ai reçu l'aide de centaines d'agents de tourisme et d'adeptes du barbecue aux États-Unis et à l'étranger. Je ne pourrais jamais remercier nommément tous ceux qui m'ont aidé, mais j'aimerais en mentionner autant que je peux.

ARGENTINE : Eduardo Piva, Enrique Capozzolo et Gloria Pacheca de l'Office national du tourisme de l'Argentine.

AUSTRALIE : Peter Hackworth du Chili Queens et du restaurant New York Latin à Brisbane.

AZERBAÏDJAN : Peter Richards du Hyatt Regency Baku.

BRÉSIL : Sara Widness de Kaufman Widness Communications ; Marius Fontena de Churrascaria Marius ; Yara Castro Roberts et Belita Castro.

CHINE/HONG-KONG : Trina Dingler Ebert chez Aman Resorts à Hong-Kong ; Angela Herndon de Lou Hammond & Associates ; Margaret Sheriden, anciennement du South China Morning Post.

CURAÇAO : Traci La Rosa et Mark Walsh chez Peter Martin Associates, Inc. ; le Bureau du développement touristique de Curaçao.

FRANCE : Marion Fourestier et Robin Massee de la Maison de la France.

ANTILLES FRANÇAISES : Myron Clement et Joe Petrocik de Clement-Petrocik Co. ; le bureau du tourisme des Antilles françaises ; mon ami Eric Troncani de l'hôtel Carl Gustaf.

INDE : T. Balakrishnan, Y. K. Jain, Seema Schahi du bureau du tourisme du gouvernement indien ; le chef Manhit S. Gill de Welcomgroup ; les chefs Nakkul Anand, Geeta Kranhke, Shishir Baijal, Gev Desai et J. P. Singh du Maurya Sheraton Hotel & Towers à New Delhi ; les chefs Mohammed Farooq et Amitabh Devendra du Mughal Sheraton à Agra ; les chefs Manu Mehta et Nisar Waris du Rajputana Palaced Sheraton à Jaipur.

INDONÉSIE : Fauzi Bowo, Madi Chusnun et Yuni Syafril du bureau du tourisme d'Indonésie ; William W. Wongso de Willam F & B Management Co. à Jakarta.

ISRAËL : Don Weitz de l'Office du tourisme du gouvernement israélien ; Ehud Yonay de Greater Galilee Gourmet, Inc.

ITALIE : Juliet Cruz de la délégation commerciale italienne ; Maria et Angelo Leocastre de Villa Roncalli à Foligno.

JAMAÏQUE : Patrica Hannan et Jackie Murray du Bureau du tourisme de la Jamaïque ; Winston Stonar de Busha Browne's Company, Ltd.

JAPON : Eriko Kawaguchi, M. B. Maslowski, Osamu Akiyama et Nobuko Misawa de l'Organisation touristique nationale du Japon ; Lucy Seligman, rédactrice en chef de Gochiso-sama.

CORÉE : Sang-hoon Ray, Sean Nelan et Peter Jang de la Corporation touristique nationale de la Corée ; M. Park de Samwon Garden.

MACAO : Eric L. Chen de l'Office du tourisme à Macao.

MALAISIE : Azizah Aziz de Tourisme Malaisie.

MEXIQUE : Lori Jones et Patricia Echenique du Bureau mexicain du tourisme ; Tom Fisher et Alina Gambor de Burson Marsteller ; Jesus Arroyo Bergeyre de Arroy Restaurantes.

MONACO : Emmanuelle Perrier du Bureau du tourisme de Monaco.

MAROC : Pamela Windo (amie et guide extraordinaire).

RÉPUBLIQUE DE GÉORGIE : Ma copine Betsy Haskell de Betsy's Hotel à Tbilisi.

SINGAPOUR : Mak Ying Kwan et Faizah Hanim Ahmad du Bureau touristique de Singapour.

AFRIQUE DU SUD : Heather Kowadla et Laura Morrill de Lou Hammond & Associates ; Christina Martin de la Christina Martin School of Food & Wine à KuaZulu Natal ; Alicia Wilkinson de la Silwood Kitchen Cookery School à Capetown.

ESPAGNE : Alejandro Gomez Marco et Maria Luisa Alabacar de l'Office espagnol du tourisme ; Ana Rodriguez de l'hôtel Ritz à Madrid.

THAÏLANDE : Kim Vacher-Ta de l'Office du tourisme de Thaïlande ; Phenkhae Chattanont de l'hôtel Oriental Bangkok ; Ann Laschever de Lou Hammond and Associates.

TRINITÉ : Michael De Peaza, Nancy Pierre et Tony Poyer du Bureau du tourisme de Trinité.

TURQUIE : Murat Barlas et Ayfer Unsal ; Mustafa Siyahham de l'Office turc du tourisme à Washington D.C. ; Mehmet Dogan de l'Office du tourisme à Gaziantep.

ÉTATS-UNIS : Karen Adler de Pig Out Publications, Inc. ; Judith Fertig, Danny Edwards de Little Jake's Eat It and Beat It et Lindsey Shannon de BB's Lawnside à Kansas City ; Mike Alexander et Mike DeMaster de Sonny Bryan's à Dallas ; Roy et Jane Barber et Barry Maxwell du Memphis in May International Festival, Inc.

URUGUAY : Alexis Parodi du ministère du tourisme d'Uruguay.

VIETNAM : Trai Thi Duong du Truc Orient Express et Binh Van Duong de Le Truc.

Finalement, un gros merci à tous les adeptes du barbecue et autres maîtres de la pince – nommés et passés sous silence dans ce livre – qui ont partagé leurs compétences, leurs connaissances, leur temps, leur nourriture et leur passion sans bornes pour les grillades. Les adeptes du barbecue ont la réputation d'être secrets, mais partout où j'allais, les gens m'accueillaient dans leur cœur et dans leur cuisine. Je les remercie pour ces trois ans et demi extraordinaires sur la piste des grillades.

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1

LA BASE DES GRILLADES: RÉPONSES AUX QUESTIONS LES PLUS COURANTES

PAGE 1

Tout ce que vous devez savoir pour cuisiner sur le gril comme un pro. Cuisson à chaleur directe et indirecte; cuisson sur les braises; le tournebroche; cuisiner sans grille. Les différents appareils; acheter le bon combustible, comment l'allumer et l'art de maintenir un feu. Derniers accessoires en vogue.

CHAPITRE 2

L'ART D'ÉTANCHER LA SOIF

PAGE 59

Les maîtres du gril savent qu'il n'y a pas que la bière pour étancher sa soif près du gril; place à la diversité! Voici des boissons avec ou sans alcool qui accompagneront joyeusement vos repas en plein air.

CHAPITRE 3

POUR SE RÉCHAUFFER

PAGE 75

Des hors-d'œuvre, des entrées et des bouchées qui vous ouvriront l'appétit et qui plairont autant que les plats principaux.



CHAPITRE 4

SALADES VIBRANTES

Les salades jouent deux rôles dans le monde de la cuisson sur le gril. Certaines d'entre elles sont des repas en soi tandis que d'autres font des accompagnements rafraîchissants pour les mets épicés.

CHAPITRE 5

PAIN GRILLÉ

Du pain à l'ail, du pain naan, du pain frit jamaïcain, du pita grillé... voici une sélection de pains qui auront un goût irrésistible une fois passés sur le gril.

CHAPITRE 6

COMMENT AIMEZ-VOUS LE BŒUF ?

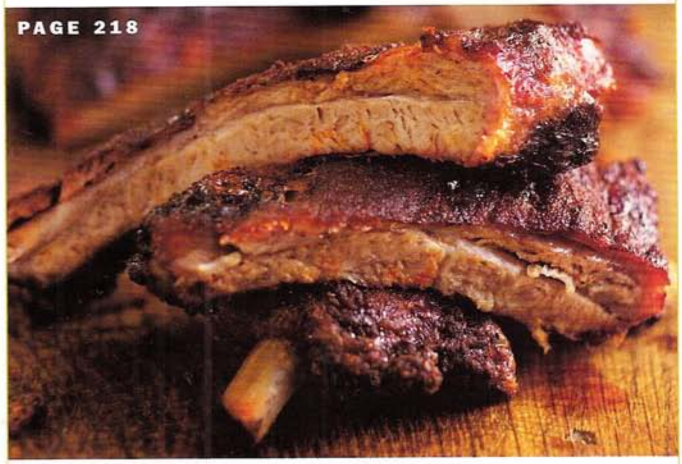
Le bœuf est l'une des viandes les plus appréciées sur le gril. Voici de nombreuses recettes venues de plusieurs pays et de différentes cultures. Du bœuf pour tous les goûts !

CHAPITRE 7

LE PORC À SON MEILLEUR

Que vous aimiez les côtelettes les plus simples ou que votre fantasme soit de faire griller un porc entier, vous trouverez de quoi satisfaire tous les appétits.

PAGE 218



CHAPITRE 8

BON COMME UN AGNEAU

On aime tellement l'agneau à travers le monde qu'il n'a pas été difficile de rassembler un répertoire de recettes internationales dignes de la plus haute gastronomie. Des délices de l'Afrique du Sud, de la Turquie, de l'Afghanistan et quoi encore ?

CHAPITRE 9

VIANDE HACHÉE, BURGERS ET SAUCISSES

Les Américains font de bons burgers, mais attendez de découvrir les autres mets à base de viande hachée venus de partout dans le monde. Les kebabs vous attendent ainsi que de nombreuses recettes de saucisses et de burgers en tous genres.

CHAPITRE 10

LA VOLAILLE À SON MEILLEUR

PAGE 285

Laissez-vous tenter par le poulet sur le gril, mais découvrez aussi de nouveaux horizons culinaires grâce aux recettes de dinde, de canard et de caille. Apprenez aussi à faire les meilleurs satés du monde.

CHAPITRE 11

RENCONTRE DE L'EAU ET DU FEU : DU POISSON SUR LE GRIL

PAGE 343

Le poisson frais cuit sur le gril devient magnifiquement succulent. Des recettes simples qui savent mettre en valeur la délicatesse de ce trésor qui mérite d'être mieux apprécié.

CHAPITRE 12

HOMARDS, CREVETTES, PÉTONCLES ET PALOURDES SUR LE GRIL

PAGE 399

Pendant la saison des crustacés et des fruits de mer, vous ne pourrez vous empêcher d'allumer votre gril chaque jour afin d'essayer toutes ces recettes plus attirantes les unes que les autres.



PAGE 408

CHAPITRE 13

LE GRIL VÉGÉTARIEN

PAGE 431

Il n'y a pas que les amateurs de viande qui peuvent profiter de la cuisine sur le gril. Les végétariens ont eux aussi droit à une multitude de délices incomparables. Pizzas, sandwiches, légumes tandouri, champignons... tout pour vivre le septième ciel sans viande.

CHAPITRE 14

DES LÉGUMES SUR LE GRIL

PAGE 447

Il n'y a probablement pas de meilleure façon de mettre le goût des légumes en valeur qu'en les faisant cuire sur le gril. Un univers d'abondance, de couleurs et de textures presque illimité.

CHAPITRE 15

RIZ, LÉGUMINEUSES ET AUTRES DÉLICES

PAGE 479

Dans plusieurs parties du monde, les aliments grillés sont toujours accompagnés de plats à base de céréales et de légumineuses. Des recettes du monde entier venues d'aussi loin que l'Inde et la Perse…

CHAPITRE 16

LES ALLIÉS : MARINADES, RELISHS, SALSAS ET SALADES DE CHOU

PAGE 499

Voici de quoi rehausser tous les aliments cuits sur le gril. Sucré, salé, aigre-doux, épicé… du bonheur pour mettre les papilles en fête.

CHAPITRE 17

SAUCES

PAGE 523

Les grands maîtres du gril sont souvent jugés à leurs sauces et en voici toute une collection digne des meilleurs chefs à travers le monde. Essayez-les toutes et découvrez quelles sont vos préférées.

CHAPITRE 18

LE SECRET DES SELS À FROTTER

PAGE 551

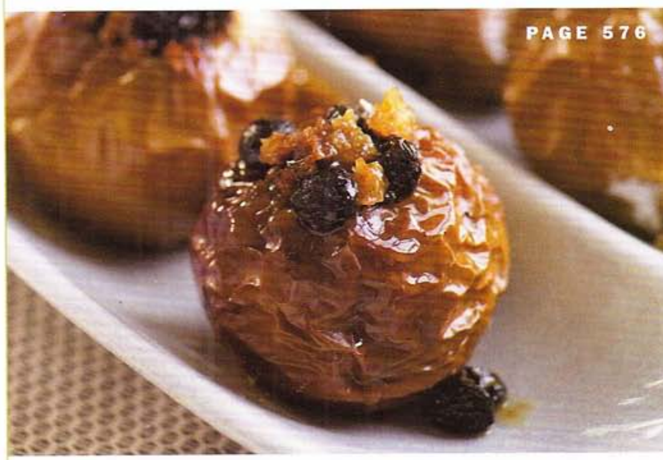
Des sels à frotter, des marinades, des beurres composés et des sauces à badigeonner pour donner encore plus de goût aux aliments destinés à la cuisson au gril. Un éventail original et étonnant pour tous les goûts.

CHAPITRE 19

LES DESSERTS : LE MARIAGE SACRÉ DU FEU ET DE LA GLACE

PAGE 575

Un repas en plein air est incomplet sans un bon dessert. Le gril peut faire des choses étonnantes même avec les mets sucrés. Laissez-vous emporter dans un monde de délices tout à fait permis.



PAGE 576

CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE | PAGE 237



ENCORE DE SAVOUREUSES GRILLADES

Il est difficile de croire que 10 ans se sont écoulés depuis la première publication de ce livre. L'enthousiasme étonnant soulevé par la première édition m'a fait plaisir et a contribué à lancer une véritable révolution en matière de cuisson sur feu nu. Les Nord-Américains sont de plus en plus friands de grillades et utilisent une impressionnante gamme de grils et de fumoirs au charbon de bois, au gaz et au bois. La tendance des grils à propriétaires multiples est à la hausse, et ce qui était jadis une activité de fin de semaine d'été est devenu pour bien des gens – même là où l'hiver est rigoureux – la méthode de choix pour la cuisson à longueur d'année!

Ce que nous grillons a également évolué. Les grillades qui semblaient exotiques – *churrasco,* tandouris, satés – figurent maintenant dans le répertoire culinaire de l'Amérique. Les ingrédients que l'on ne trouvait que dans les épiceries spécialisées – les tomatilles, le lait de coco, la citronnelle – ont fait leur apparition au supermarché… et bien entendu sur les listes d'emplettes pour le barbecue. Il en va de même pour les combustibles exotiques comme le bois d'olive, les sarments de vigne et le charbon de bois japonais *bincho tan*. Des techniques jadis peu connues – le frottage et le saumurage ou la chaleur indirecte et le fumage – sont désormais l'apanage aussi bien des novices que des experts. À mesure que le monde rapetisse, notre répertoire en matière de grillades s'élargit et devient plus mondial.

Ce qui m'amène avec grand plaisir à cette édition 10e anniversaire de *La bible du barbecue.* J'ai effectué une mise à jour intégrale du premier livre original paru en anglais en 1998. J'ai révisé le chapitre sur les techniques en fonction des plus récents grils et accessoires. J'ai ajusté les recettes en fonction des nouveaux ingrédients disponibles. (Dans les 10 dernières années, les petites côtes levées de dos ont presque doublé de poids.) Et parce que nous mangeons avec nos yeux autant qu'avec nos palais, j'ai ajouté une centaine de photos en couleurs. Certaines montrent la séquence des opérations techniques dans l'ordre pour vous indiquer comment préparer les aliments sur le gril. D'autres sont de somptueuses images pleine page pour vous montrer la présentation finale.

Je me réjouis d'avance de pouvoir profiter des plaisirs de la grillade pour les décennies à venir. Comme toujours, envoyez-moi vos questions et vos commentaires et surtout ce que vous faites griller à mon site Web: < www.barbecuebible.com >.

Steven Raichlen

TROIS ANNÉES SUR LA PISTE DES GRILLADES

Il y a un demi-million d'années, le monde subit une révolution. Une créature anthropoïde dont la destinée était de devenir un homme devint le premier animal à faire cuire son repas. La maîtrise du feu par l'*Homo erectus* autour de 500 000 av. J.-C. donna lieu à rien de moins que le début de la civilisation. Les anthropologues avancent que l'acte primitif de rôtir la viande sur un feu est à l'origine du langage, de l'art, de la religion et de l'organisation sociale. En d'autres mots, on pourrait dire que le gril a engendré la civilisation.

La manière dont nos ancêtres apprirent l'art du gril demeure un sujet de spéculation. Un feu de forêt est peut-être à l'origine du premier barbecue, rôtissant le cerf, le bison et autre gibier ongulé dans un incendie aux causes toutes naturelles. Peut-être est-ce le fait d'un morceau de viande qui est tombé dans un feu de camp. Et si la foudre avait frappé un arbre pour le transformer en charbon de bois ? De toute manière, les vestiges archéologiques laissent croire que 125 000 ans av. J.-C., l'homme utilisait le feu pour cuire sa viande et l'aider à extraire une partie des os qui était particulièrement prisée à l'époque préhistorique : la moelle.

Cette vérité n'est pas passée inaperçue aux yeux de peuples aussi divers que les Grecs, les Japonais, les Australiens, les Sud-Africains et les Argentins. Le gril demeure notre méthode de cuisson la plus universelle et la plus universellement adorée. Et dans les 10 dernières années, l'Amérique du Nord a été témoin d'une véritable manie du gril.

C'est cette expérience partagée – et un désir d'en apprendre davantage sur les cultures qui ont produit les infinies variantes régionales – qui m'a poussé à écrire ce livre.

POURQUOI J'AI ÉCRIT CE LIVRE

L'idée de ce livre m'est venue peu après mon déménagement de Boston à Miami. Le sud de la Floride mettrait n'importe qui en appétit pour des grillades. Premièrement, il y a le climat qui fait en sorte que le gril à longueur d'année est non seulement une possibilité mais presque une nécessité. (Miami est si différent de Boston où il faut s'affubler d'un attirail arctique pour griller en hiver !)

Ensuite, il y a l'étourdissante diversité culturelle de Miami. Le comté de Dade, qui comprend Miami, est hispanique à 50 % et Miami elle-même est le siège d'une importante population cubaine, nicaraguayenne, colombienne et haïtienne. Mais le terme « hispanique » commence à peine à décrire ce qui se passe dans les marchés et les restaurants de Miami où sont représentés non seulement les pays des Antilles et de l'Amérique du Sud, mais également la quasi-totalité des pays d'Europe, d'Afrique et d'Asie. La cuisine mondiale n'est pas une simple question de curiosité ou de luxe ici dans le sud de la Floride : c'est un mode de vie.

Une idée s'est alors emparée de mon imagination : explorer la manière dont la méthode culinaire la plus ancienne et la plus universelle du monde varie d'un pays à un autre, d'une région à une autre et d'une culture à une autre. Suivre la piste des grillades du monde entier – si une telle chose existe – et apprendre comment les grillardins viennent à bout d'un problème immémorial : cuire des aliments sur un feu nu sans les brûler.

J'ai pris l'engagement d'explorer les *asados* d'Argentine et les *churrascos* du Brésil ; de goûter à la charqui de la Jamaïque et à la *barbacoa* du Mexique. J'ai visité la Grèce pour découvrir le secret du souvlaki et l'Italie pour apprendre à préparer un authentique *bistecca alla fiorentina*. Mes recherches m'ont amené à manger un méchoui au Maroc et des *koftas* au Moyen-Orient, un *doner kebab* en Turquie et un tandouri en Inde. J'ai visité le lieu de naissance du yakitori japonais, du saté indonésien et des *kui* et *bool kogi* coréens.

Bien sûr, il y avait toute une cuisine sur feu nu à approfondir dans mon propre pays : les côtes de Kansas City et de Memphis, le porc en filament des Carolines et la pointe de poitrine de bœuf fumée du Texas. J'ai enquêté sur les grils au bois de Californie et la cuisson sur braises de la Nouvelle-Angleterre. Plus j'approfondissais le monde du barbecue et du gril, plus j'étais convaincu que c'est beaucoup plus qu'une autre technique dans l'arsenal du cuisinier. C'est même davantage qu'un phénomène culturel. Partout dans le monde, c'est une véritable façon de vivre.

J'en ai déduit qu'il n'est pas sans intérêt que le gril fasse si commodément partie du mode de vie contemporain de l'Amérique du Nord. Ces méthodes anciennes viennent appuyer les quatre tendances de fond de la cuisine moderne nord-américaine : notre passion pour explorer des saveurs explosives ; notre mode de vie accéléré qui crée un besoin pour des méthodes de cuisson rapides et faciles ; notre intérêt de plus en plus marqué pour la santé et notre désir de manger des aliments faibles en gras mais hautement savoureux ; notre désir de transformer notre demeure en centre de divertissement, transformant la nécessité quotidienne de préparer des aliments en une activité récréative, voire amusante.

S'il y a une méthode de cuisson susceptible de nous faire passer le prochain millénaire, c'est le barbecue. Nous constatons sa popularité grandissante par la progression fulgurante des ventes de grils (actuellement, plus de 70 % des Américains possèdent un barbecue). Nous le voyons aussi par la prolifération des festivals de barbecue et des restaurants munis de grils au bois.

La vérité réside dans le fait que – en termes de facilité, de vitesse et d'intensité du goût – rien ne peut rivaliser avec le gril. Et plus les Américains suivront la piste des grillades et découvriront les nuances régionales du gril, plus ce mouvement ira en s'accentuant.

J'ai discuté de mon idée avec mes éditeurs : ils ont répondu avec un enthousiasme égal au mien. En fait, ils m'ont encouragé à élargir la portée du projet, passant des 12 pays sur lesquels j'avais initialement décidé de me concentrer au monde entier du barbecue. (Il est vrai que c'était une décision facile pour eux ! Ils n'auraient pas à se préoccuper du décalage horaire, des visas, des préparatifs de voyage compliqués, des vaccinations qui ont transformé mes bras en pelotes à épingles, des périls gastro-intestinaux qui mettraient ma curiosité culinaire à rude épreuve.)

Une proposition fut écrite et un contrat fut signé.

Et c'est alors seulement que j'ai paniqué.

Comment faire pour visiter 25 pays en l'espace de 3 ans ? Comment surmonter la barrière de la langue et des attitudes pas toujours favorables face aux journalistes américains ? Et même si j'arrivais à communiquer avec les cuisiniers et les chefs de la rue, comment les persuader de me livrer leurs secrets de cuisine ? Comment dénicher les meilleures grillades dans des pays que je ne connaissais que par des guides touristiques ?

J'ai réalisé que cela était le plus grand défi de ma vie.

COMMENT J'AI ÉCRIT CE LIVRE

J'ai commencé comme tout journaliste en faisant des recherches. J'ai lu des livres de cuisine et des guides de voyage. J'ai interrogé des collègues ayant des connaissances sur les divers pays que je prévoyais visiter. J'ai consulté les bureaux de tourisme et les attachés culturels. J'ai parlé à des importateurs d'aliments et d'ustensiles de cuisine, à des agents de voyage, à des anthropologues et à des étrangers que je rencontrais ici et à l'étranger – quiconque était susceptible de me fournir un aperçu des grillades dans un pays en particulier.

Parmi mes informateurs, il y avait des collègues journalistes, des professeurs d'université, des voyageurs, des diplomates et des hôtesses de l'air. Certains de mes meilleurs tuyaux provenaient de chauffeurs de taxi. (De toutes les professions, le chauffeur de taxi semble posséder une connaissance infaillible de l'endroit où on sert les meilleures grillades.) J'ai planifié autant que faire se peut, mais je me suis ensuite arrangé pour être à la bonne place pour capitaliser sur la chance.

Je parle l'anglais, le français, l'espagnol et des bribes d'italien, de portugais et d'allemand (ce dernier est utile en Turquie) et j'ai pu travailler en solo là où ces langues sont parlées. Dans les pays où je ne parlais pas la langue, j'ai trouvé des guides ou des interprètes. Et, bien sûr, j'ai élaboré un langage des signes de mon cru :

«**Je**» (en pointant vers moi)

«**écrire**» (bouger les doigts pour mimer l'écriture)

«**à propos de nourriture**» (lever une fourchette imaginaire ou des baguettes à mes lèvres ou me frotter le ventre)

«**J'aimerais**» (pointer vers moi de nouveau)

«**regarder**» (pointer à l'œil)

«cuisiner» (mimer le geste de griller, mélanger, hacher ou faire revenir)

J'ai apporté un de mes livres de cuisine. Je montrais les recettes et je pointais ma photographie sur la couverture.

Je craignais que mes efforts soient reçus avec suspicion, méfiance et rejet, mais presque partout où j'allais, j'ai rencontré des gens ouverts, chaleureux et accueillants. Presque tous les grillardins que j'ai interviewés étaient non seulement partants pour partager leurs connaissances, mais ils étaient contents de le faire. À bien des occasions, on m'a invité dans la cuisine. Je me suis exercé à mouler des *koftas* sur des brochettes, à attiser les braises ou à plaquer des pains naan sur les parois internes d'un tandour ardent. Mes efforts m'ont généralement valu des rires de bon cœur.

Je me suis trouvé dans des endroits peu ou pas fréquentés par la plupart des voyageurs, et j'ai vécu des expériences fascinantes aussi bien qu'affolantes. Au Mexique, j'ai grignoté des vers de cactus et des grillons en prélude aux grillades. (Ceux-ci avaient un goût de croustilles sur pattes.) En Uruguay, j'ai dégusté des testicules, des tripes, des intestins, des rognons et du boudin. À Bali, j'ai visité un *babi guli* (préposé au porc rôti) à 6 h du matin, qui a récompensé ma ponctualité en sollicitant mon aide pour abattre un cochon de lait. À Bangkok, j'ai été l'invité d'honneur dans un restaurant Isarn (Thaïlandais du nord-est) dont la cuisine infestée de mouches surplombait un canal stagnant. (Je me suis obligé à manger avec un enthousiasme de circonstance et personne n'a été plus surpris que moi de voir que je n'ai pas été malade.)

Certains des meilleurs grils du monde étaient hors de portée en raison de troubles politiques. J'aurais aimé visiter l'Afghanistan, l'Irak, l'Iran et certaines des anciennes républiques soviétiques plus turbulentes. Pour les remplacer, j'ai trouvé des experts et des restaurants spécialisés dans ces cuisines dans mon pays.

Les adeptes du barbecue ont la réputation d'être secrets (du moins aux États-Unis), mais à presque tous mes arrêts sur la piste des grillades, les cuisiniers se sont fait un plaisir de partager leurs recettes et leur savoir. Certains gribouillaient des recettes pour moi et je les faisais traduire une fois de retour à l'hôtel. D'autres dessinaient des croquis dans mon carnet pour expliquer de quelle partie de l'animal provenait une pièce de viande ou comment effectuer une coupe. Je donne le nom (ou du moins celui de leur établissement) de ces extraordinaires grillardins lorsque c'est possible.

Les recettes sont le cœur de tout livre de cuisine, bien sûr. Vous en trouverez plus de 500 dans ce livre, couvrant à peu près tout, allant du *churrasco* brésilien aux satés de crevettes balinais, en passant par les côtes à la mode de Memphis. Les textes décrivant certaines de mes expériences sont destinés aux voyageurs (réels et imaginaires) aussi bien qu'aux cuisiniers.

Mes trois années sur la piste des grillades sont passées avec la rapidité de l'éclair.

Alors que j'écris ces lignes, je revois tous les endroits extraordinaires que j'ai visités, les gens aimables et généreux que j'ai rencontrés et la nourriture extraordinaire que j'ai eu la chance de déguster. Et pourtant, j'ai l'impression de ne pas avoir accompli tout ce que j'aurais aimé faire. Le monde du barbecue est si vaste et si complexe que tout survol comporte forcément des lacunes. J'ai l'intime conviction que je pourrais passer le restant de ma vie à écrire sur les grillades et découvrir encore des choses.

À PROPOS DES PHOTOS

J'ai voulu être le plus authentique possible en écrivant les recettes. Mais j'ai également dû tenir compte du fait que certains aliments, certains assaisonnements et certains ustensiles de cuisson ne sont tout simplement pas disponibles aux États-Unis (sans parler du fait que nos goûts et notre esthétique sont différents). Partout où je dois m'éloigner d'une recette traditionnelle, j'essaie d'inclure la préparation dans son pays d'origine.

Au cours de mes trois ans sur la piste des grillades, j'ai dégusté bien des plats qu'assurément la plupart des Nord-Américains n'imagineraient jamais vouloir préparer chez eux. (Deux me viennent à l'esprit: le *choto* d'Uruguay (des intestins d'agneau enroulés et grillés) et le *saté padang* indonésien (brochettes d'entrailles de bœuf servies avec une sauce piquante). J'ai décrit ces plats dans les textes et les encadrés du livre dans l'espoir que vous les dégusterez lorsque vous voyagerez.

Sur la piste des grillades, j'ai rapidement découvert que le gril est un art et non une science. Bien des cuisiniers travaillent dans des conditions incroyablement primitives. En fait, une des raisons pour lesquelles je suis attiré par le gril est la latitude qu'il laisse en matière de mesures et de proportions. J'espère que

vous utiliserez les recettes de ce livre comme je le fais, c'est-à-dire comme de grandes lignes directrices. Si vous n'avez pas envie de manger du bœuf, apprêtez la recette avec du poulet ou des fruits de mer. La plupart des marinades et sels à frotter de ce livre – qui figurent soit comme recettes, soit comme éléments de préparations plus élaborées –, peuvent servir pour tout type d'aliment grillé. Vous remarquerez également qu'il y a bien souvent plus d'une façon de cuisiner un plat en particulier. Comme je le dis toujours dans mes cours de cuisine: « Dans une cuisine, il n'y a pas d'erreurs, mais plutôt une nouvelle recette en attente d'être découverte. »

L'assaisonnement, la marinade et la mise au feu sont les pierres angulaires de la cuisine sur feu nu, ce qui m'amène à ce que j'appelle la « méthode de *La bible du barbecue* »; comme vous le verrez, elle est très simple. Premièrement, marinez la viande ou frottez-la avec des épices. Puis, laissez la viande absorber les assaisonnements aussi longtemps qu'il est recommandé de le faire ou aussi longtemps que vous le pouvez. Enfin, faites griller la viande sur un combustible de votre choix et sur l'appareil avec lequel vous êtes le plus à l'aise. C'est tout.

Bien sûr, j'espère élargir vos horizons en vous invitant à essayer de nouvelles techniques et de nouvelles saveurs. Mais mon objectif premier est de vous faire essayer ces recettes. Rappelez-vous que la cuisine, ce n'est pas de la neurochirurgie. Cela est particulièrement vrai lorsqu'il s'agit sans doute de la méthode de cuisine la plus simple du monde: le gril.

SE FRAYER UN CHEMIN VERS LE MEILLEUR GRIL DU MONDE

La technique du gril se pratique d'une façon ou d'une autre dans presque tous les pays du monde. Dans certaines régions, c'est une technique marginale – une manière de cuisiner à l'extérieur, par exemple, lorsqu'on n'a pas accès à une cuisine proprement dite. Ou une méthode utilisée par un vendeur de rue.

Dans d'autres pays, le gril est au cœur de l'identité culinaire du peuple. Les grils varient beaucoup, passant des *braseros* de la taille d'une boîte à chaussures utilisés en Asie du Sud-Est aux gigantesques foyers que l'on trouve en Amérique du Sud et dans le sud des États-Unis. Les préparations vont du simple *bife de lomo* argentin (filet grillé assaisonné uniquement de sel) au complexe *bo bun* vietnamien (bœuf mariné à la citronnelle, tranché finement et servi avec des nouilles, des piments, des légumes croquants, des aromates et du papier de riz).

Lors de mes recherches sur le gril à travers le monde, j'ai découvert qu'il y a une ceinture du barbecue qui encercle le globe terrestre. Plus précisément, il y a six grandes zones du gril. Les États-Unis, le Mexique et les Antilles constituent la première zone. L'Amérique du Sud fait figure d'unique représentant de la deuxième. De l'autre côté de l'Atlantique, la zone du gril s'étend du bassin méditerranéen jusqu'au Moyen-Orient (zone 3) et de l'Afrique du Nord arabe à l'Afrique du Sud, en passant par la côte ouest du continent (zone 4).

La plus grande zone du gril contiguë commence en Turquie et s'étend vers l'est en traversant les montagnes du Caucase, l'Asie centrale, l'Irak, l'Iran, l'Afghanistan, le Pakistan et l'Inde (zone 5). Au XII[e] siècle, les Mongols, sous la direction de Genghis Khan, répandirent leur amour des viandes grillées aussi loin à l'ouest que la Turquie. Le monde arabe raffina le concept, puis le réexpédia par les dirigeants mongols au sous-continent indien et possiblement au-delà, jusqu'en Indonésie.

La dernière grande zone du barbecue (zone 6) suit le littoral est du Pacifique depuis l'Australie et l'Indonésie jusqu'en Corée. Entre les deux se trouvent certaines des techniques du gril les plus intéressantes provenant de Singapour, de la Malaisie, de la Thaïlande, du Vietnam, de Macao et du Japon.

Donc, la plupart des grillades du monde se font sous les tropiques, ce qui est compréhensible, étant donné la propension de la plupart des humains des climats chauds à cuisiner à l'extérieur. (En outre, la plupart des épices du monde sont cultivées sous les tropiques, ce qui ajoute un intérêt aux marinades et aux condiments que l'on associe traditionnellement aux grillades.) Mais une cuisine sur feu nu remarquable se pratique pour une très grande part en dehors de la zone des tropiques: pensez au Japon, à l'Argentine et aux États-Unis, par exemple.

Il est presque aussi intéressant de considérer les endroits où on ne s'adonne pas à la cuisson sur feu nu que ceux où cette pratique existe. Le gril n'a jamais occupé une place importante dans deux des superpuissances gastronomiques: l'Europe du Nord et la Chine. Et même si le gril existe en Afrique centrale, plus souvent qu'autrement, il s'agit de feux au charbon de bois utilisés pour chauffer des marmites ou des poêles et non pour cuire les viandes directement sur le gril.

Au cours de ma première année sur la piste des grillades, j'ai concentré mes efforts sur mon propre hémisphère. Mon premier arrêt fut la ville jamaïcaine de Boston Beach, le lieu de naissance de la charqui (*jerk*). J'ai parcouru les îles des Antilles une à une, m'arrêtant pour déguster la *boucanée* des Antilles françaises (poulet fumé à la canne à sucre), la *choka* de Trinité (légumes épicés et grillés), le *lechon asado* hispanique (cochon rôti). Le concept nord-américain du barbecue (les épices intenses et la cuisson lente sur le gril enfumé) provient des Antilles et la tradition demeure vivante et florissante.

Je me suis ensuite rendu en Amérique du Sud, l'endroit où le gril prend des proportions héroïques. J'ai dîné dans d'élégantes *churrascarias* à Rio de Janeiro, je me suis restauré auprès de grillardins bon enfant du Mercado del Puerto de Montevideo et j'ai mangé dans des grilladeries réputées de Buenos Aires. J'ai observé des flancs entiers de bœuf rôtir devant un feu de camp sur une *estancia* (ranch) dans les Pampas. J'ai appris que le gril sud-américain représente une extrémité du spectre des possibilités du barbecue, mettant l'accent sur la simplicité et l'intensité directe de la saveur. Les Argentins ne prennent même pas la peine de mariner la plupart des viandes: les assaisonnements se limitent au sel de mer et au parfum de la fumée de bois.

La deuxième année, j'ai porté mon attention sur l'Asie. J'ai visité l'Indonésie, le lieu de naissance du saté et l'endroit où on peut déguster le plus grand éventail de plats grillés au monde. J'ai goûté à des douzaines de variétés de saté – une fraction de ce qui est en fait offert en Indonésie. J'ai appris que *small is beautiful*: les satés indonésiens sont cuits sur des grils de la taille d'une boîte à chaussures et servis sur des brochettes minces comme des pailles à balais.

L'Indonésie et mes destinations suivantes, Singapour et la Malaisie, possèdent certaines des marinades et des mélanges à épices les plus complexes du monde. Sur l'île de Penang, dans le nord de la Malaisie, j'ai observé les grillardins pilonner du gingembre, des piments, du galangal, de la citronnelle, des feuilles de kafir, de la pâte de crevette et du lait de coco pour en faire une pâte odorante qui sert à assaisonner les viandes et les fruits de mer grillés. J'ai brûlé ma langue sur les *achars* (cornichons) et les *sambals* (relishs) qui accompagnent les grillades en Asie du Sud-Est. Cet assaisonnement complexe des viandes grillées se situe à l'opposé de l'assaisonnement simple des viandes grillées en Amérique du Sud.

Un reproche souvent adressé à la cuisine sur le gril en Occident est son penchant implacable pour la viande. En Thaïlande et au Vietnam, j'ai trouvé la formule idéale pour le gril santé: le jumelage de petites portions de viandes grillées avec de grandes quantités de légumes, de riz et de nouilles. Les Thaïlandais mangent souvent des aliments grillés enveloppés dans des feuilles de salade (une pratique partagée avec les Coréens), alors qu'au Vietnam, l'enveloppe est à base de feuilles de papier de riz à la manière d'une crêpe. Des trempettes à base de fumet, des arachides grillées, des piments en tranches et des tiges odorantes de basilic et de menthe sont souvent ajoutés aux viandes grillées en une bouchée explosive de saveurs.

En me dirigeant vers le nord, les marinades au fumet et au lait de coco ont cédé la place à la sauce soya et aux mélanges de cinq épices à Hong-Kong et à Macao, et aux marinades douces à base de sésame en Corée. Au Japon (mon pays natal en passant), j'étais au coude à coude avec des hommes d'affaires japonais dans des *yakitoris* bondés de Tokyo, savourant des teriyakis doux et salés et des sauces barbecue âcres à base de *miso* (pâte de soja de culture) et de *umeboshi* (prunes marinées). Je me suis régalé en dégustant le légendaire bœuf Kobe et des aliments que j'ignorais qu'on pouvait faire griller, notamment l'okra et les noix de gingko. Encore une fois, j'ai constaté que *small is beautiful* et que l'art du barbecue pouvait rivaliser avec le haïku en subtilité.

La troisième année, j'ai concentré mes recherches sur le Proche-Orient et le bassin méditerranéen. Les cuisiniers turcs m'ont initié à une étonnante gamme de brochettes et de légumes grillés. Au Maroc, j'ai découvert le méchoui (l'agneau rôti sur un feu), sans oublier les brochettes à la française aromatisées aux épices âcres de l'Afrique du Nord. En France, j'ai goûté au plaisir enivrant du gril sur sarments de vigne. (Une nuit, j'ai parcouru 645 km pour goûter à des escargots grillés dans un minuscule village près de Perpignan.) L'Italie, l'Espagne et le Portugal m'ont impressionné avec leur abondance de fruits de mer et de légumes simplement grillés.

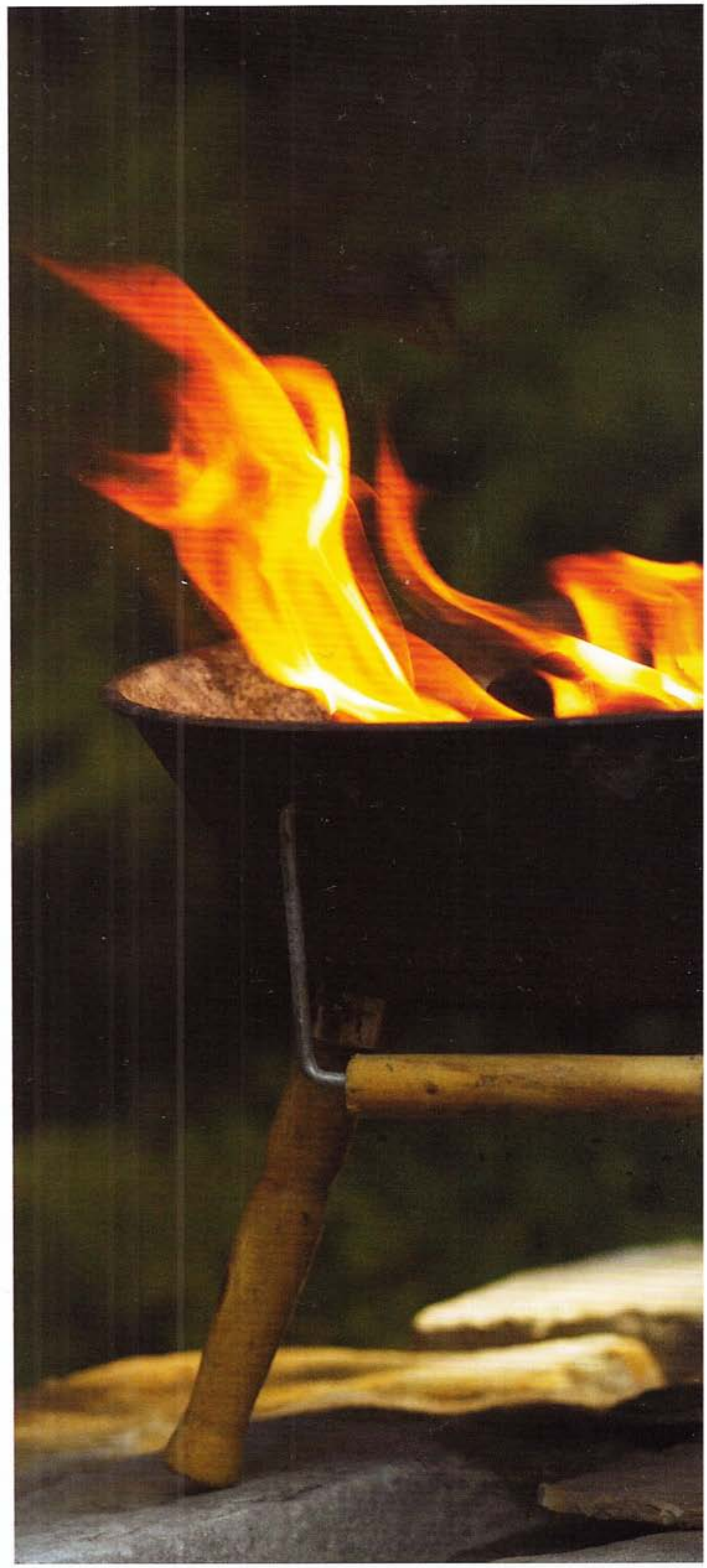
En cours de route, j'ai complété mes arrêts touristiques: le Mexique pour ses *barbacoas* et sa *carne asado*; l'Inde pour son extraordinaire tandouri et ses pains grillés; Israël pour son *shwarma*, ses *koftas* et son foie gras grillé. J'ai parcouru les États-Unis, savourant le porc en filaments des Carolines, la pointe de poitrine de bœuf du Texas et les côtes de Kansas City et de Memphis.

En tout et partout, j'ai parcouru plus de 240 000 km, visité 25 pays et foulé 5 continents.

Ne me demandez pas quelle est ma grillade préférée. C'est comme demander aux parents d'une famille nombreuse de nommer leur enfant préféré.

J'ai adoré l'abondance gargantuesque d'un bifteck argentin autant que la délicatesse d'un yakitori japonais. J'ai raffolé de la simplicité du *bistecca alla fiorentina* italien autant que du montage complexe de saveurs d'un tandouri indien. J'ai apprécié le côté informel à s'en lécher les doigts du barbecue nord-américain autant que le chic d'une *churrascaria* brésilienne. J'ai aimé les grillades à l'asiatique avec leurs portions modestes de viandes grillées en proportion des généreuses portions de féculents et de légumes. Mais je ne lèverais pas le nez sur un hamburger épais et juteux fait de surlonge fraîchement hachée, carbonisé sur un feu de hickory ou de mesquite.

À bien y penser, au cours de ces trois longues années sur la piste des grillades, il n'y a pas eu un seul mets que je n'ai pas apprécié. Alors, comme on dit en espagnol, *buen provecho*; en vietnamien, *chuc qui ban an ngon*; en hindi, *aap kha lijiya*; en japonais, *itadakimasu*; en arabe, *bessahaa*; en hébreu, *b'teavon*; en coréen, *jharr chop su se yo*; en chinois, *man man chi*. En d'autres mots, attaquez!





Les cinq questions les plus courantes

On me demande quantité de questions à propos des grillades, du gril et du fumage. Voici les cinq plus fréquentes avec les pages où vous trouverez les réponses. Vous serez peut-être surpris par certaines.

1. Quelle sorte de gril devrais-je acheter ? Voir page 6.

2. Quelle est la différence entre griller et cuire au barbecue ? Voir la page ci-contre.

3. Charbon de bois ou gaz ? Ou bois ? Voir page 8.

4. Comment fait-on pour fumer sur un gril au gaz ? Voir page 26.

5. Comment se fait-il que je n'obtienne pas des côtes tendres qui se détachent de l'os ? Voir page 44.

LA BASE DES GRILLADES
RÉPONSES AUX QUESTIONS LES PLUS COURANTES

Le gril est la méthode de cuisson la plus ancienne, la plus répandue et la plus facile. Au fil des siècles, on a sans cesse raffiné la technique de cuisson des aliments sur le feu à l'aide de multiples grilles et tournebroches, en passant par les grils au gaz et les brûleurs à infrarouge. Ces raffinements nous ont permis de cuire une gamme toujours grandissante d'aliments sur le gril, mais les principes de base restent inchangés, de même que le plaisir primitif de déguster des aliments cuits sur le gril.

« On devient cuisinier, mais on naît rôtisseur. »
BRILLAT-SAVARIN

LE PROCESSUS DE GRILLER

Une grande confusion entoure l'utilisation des mots « griller » et « cuire au barbecue ». Cela est aggravé par le fait que le mot « barbecue » réfère à plusieurs aspects de la cuisson sur feu nu, allant du matériel de cuisson (le gril) à l'une ou l'autre des méthodes de cuisson sur le gril, en passant par des plats en particulier, comme le barbecue à la mode du Texas ou de la Caroline du Nord. Nous utilisons le terme « barbecue » de façon plus large pour désigner également l'acte de cuisiner à l'extérieur ou une réception où des grillades sont servies.

Une grande partie de la confusion est attribuable au fait que nous utilisons souvent le même matériel (le gril ou barbecue) pour la méthode de cuisson directe sur feu vif que l'on appelle « griller », la méthode de cuisson et de fumage à feu doux qui est la méthode authentique du barbecue et la méthode de cuisson indirecte à feu modéré.

Ces trois méthodes, bien qu'apparentées, sont différentes. Comprendre leurs différences vous permettra d'obtenir des grillades sensationnelles à tous les coups.

Quelle est la différence entre griller et cuire au barbecue ?

GRILLER est une méthode de cuisson à feu vif sur feu nu ou sur braises. Griller exige une température élevée – typiquement au-delà de 315 °C (600 °F) (certains grils de restaurants atteignent des températures de 430 à 540 °C/800 à 1000 °F) – et le temps de cuisson se mesure en minutes. Des aliments tendres, petits ou minces et qui

cuisent rapidement conviennent mieux pour griller: biftecks, côtelettes, hamburgers, filets de poisson, légumes, pains, pizzas et fruits. Un des grands plaisirs des aliments grillés est leur immédiateté: vous pouvez observer leur cuisson. La chaleur élevée carbonise la surface, emprisonnant les sucs et créant la croûte fumée et caramélisée, si prisée dans les grillades.

Le gril est de loin la méthode de cuisson sur feu nu la plus répandue et existe sur six continents: dans les restaurants, chez les marchands de rue et dans les cours arrière, aussi bien cossues que pauvres. Qu'il s'agisse d'un foyer de la taille d'un feu de camp en Argentine ou d'un gril à saté de la taille d'une boîte à chaussures à Bali, griller est ce que 95 % des maîtres du barbecue du monde entier font lorsqu'ils parlent de barbecue.

LA CUISSON BARBECUE dans sa forme la plus pure est une méthode de cuisson longue, lente, à chaleur faible et indirecte, qui utilise des bûches fumantes ou du charbon de bois et des copeaux de bois pour cuire les aliments, habituellement de la viande, en présence d'une abondante fumée de bois. La source de chaleur est située loin des aliments, aussi ceux-ci sont cuits indirectement – près du feu mais non au-dessus. Issue des Antilles, la cuisson barbecue authentique se pratique principalement aux États-Unis – surtout au Texas, à Kansas City, à Memphis et dans le Sud. Dans un barbecue américain traditionnel, la source de chaleur est un foyer séparé qui se rattache à la chambre de cuisson mais n'en fait pas partie.

Il faut savoir que la cuisson lente est vraiment lente. Les maîtres du genre à Kansas City cuisent les petites côtes levées de dos pendant 6 h et les épaules de porc pendant 10 à 12 h. Il en va de même pour l'intensité de la chaleur, qui est très faible. La température du foyer chez Sonny Bryan à Dallas n'atteint jamais plus de 107 °C (225 °F). La faible chaleur génère de la fumée (le bois fume au lieu de brûler) et cette fumée donne un goût caractéristique à la cuisson barbecue. Le fumage est une façon naturelle de conserver les aliments et, à l'époque où la réfrigération n'existait pas, on s'en servait principalement pour les viandes et les fruits de mer.

La chaleur faible, lente et indirecte du barbecue convient parfaitement aux grosses pièces de viande comme les cochons et les dindes entiers. Elle est également idéale pour les coupes comportant beaucoup de tissus coriaces comme la pointe de poitrine et les côtes levées. Le barbecue était traditionnellement l'apanage



Pour préparer le gril pour cuisson directe, répartir les morceaux de charbon en une couche uniforme pour former un feu à zone unique. Pour faire un feu à deux zones, répartir uniformément le charbon en ne couvrant que les deux tiers du gril. Laisser la zone restante libre de charbon afin de créer une zone refuge. Pour faire un feu à trois zones, mettre une double couche de charbon sur un côté du gril et n'en mettre qu'une seule couche au centre du gril. Laisser le dernier tiers de la surface sans charbon pour créer une zone refuge où l'on pourra éventuellement garder les aliments au chaud sans trop les cuire. (Lire sur la zone unique à la p. 19.)

des plus pauvres de la société, qui ont créé une cuisine fondée sur des coupes bon marché qui font les délices des amateurs de barbecue aujourd'hui.

Qu'est-ce que la cuisson à chaleur directe ?

La cuisson à chaleur directe utilise une chaleur intense pour cuire des tranches de viande relativement minces, des biftecks, des côtelettes, des brochettes, ainsi que des légumes comme les poivrons et les champignons portobellos. Les aliments sont cuits directement au-dessus du feu et la chaleur intense saisit la surface et emprisonne les sucs. Pour une cuisson à chaleur intense, le temps de cuisson total varie de 2 à 20 min, selon la grosseur de l'aliment (2 min pour les petites crevettes et les petits satés, 20 min pour un poulet en crapaudine). Dans bien des régions du monde, les cuisiniers augmentent la chaleur dégagée par les braises en soufflant dessus à l'aide d'un éventail ou d'un soufflet électrique.

La cuisson à chaleur directe se fait généralement avec le gril à découvert – surtout pour les petites coupes de viande comme les brochettes et les satés ou les aliments hautement inflammables comme le pain. Vous pouvez mettre le couvercle pour accélérer le temps de cuisson dans le cas de biftecks plus épais comme le bifteck d'aloyau (*T-bone*).

Qu'est-ce que la cuisson à chaleur indirecte ?

La cuisson à chaleur indirecte est une méthode hybride inventée assez récemment qui fait la transition entre la grillade rapide sur feu vif et le barbecue à cuisson lente. Comme pour la cuisson barbecue, l'aliment est cuit près du feu mais pas directement au-dessus de celui-ci. Mais la cuisson a lieu dans la même chambre que le feu et la température est habituellement plus élevée que pour la cuisson barbecue – en général autour de 180 °C (350 °F). Des copeaux ou morceaux de bois sont souvent placés sur le charbon ou autre source de chaleur pour générer de la fumée, comme pour la cuisson barbecue. Mais il est fréquent d'utiliser une chaleur indirecte sans fumée.

Lorsqu'un gril au charbon de bois est utilisé pour la cuisson à chaleur indirecte, les morceaux de charbon sont placés sur les côtés ou à la périphérie du foyer; les aliments se trouvent au milieu de la grille (voir l'encadré ci-dessous). Dans le cas d'un gril au gaz, les brûleurs d'un seul côté (à l'avant ou à l'arrière) sont allumés et les aliments se trouvent sur la zone non allumée.

La chaleur indirecte permet de convertir votre gril en four extérieur et de cuire de grosses pièces de viande, de volaille et de poisson, ou des coupes grasses, sans les brûler. La chaleur indirecte vous donne le meilleur de la cuisson rapide et de la cuisson lente – le goût de charbon de bois de la cuisson sur gril à feu vif et la tendreté et le goût de fumée de la cuisson barbecue – sans les inconvénients de chacune. La cuisson à chaleur indirecte est beaucoup plus facile qu'à chaleur directe lorsqu'il s'agit de régler le temps de cuisson et la température. Et beaucoup plus rapide que la méthode classique au barbecue, qui peut prendre de 6 à 12 h.

LA CUISSON À CHALEUR INDIRECTE SUR UN GRIL AU CHARBON DE BOIS

Si vous essayez de cuire un poulet entier ou un poisson de 2 kg (4 ½ lb) à feu très vif, vous finirez avec l'extérieur carbonisé et la chair non cuite. Les aliments plus épais exigent un feu moins élevé et un temps de cuisson plus long, allant de 30 min à 2 h. Comment arrive-t-on à ce résultat avec un gril au charbon de bois ?

Utilisez la méthode de cuisson à chaleur indirecte : dans cette méthode, les braises sont tassées sur les côtés du gril et les aliments cuisent au centre – au-dessus d'une lèchefrite et non au-dessus des braises. Le gril est toujours couvert et les prises d'air du couvercle et au fond du gril sont utilisées pour régler la chaleur (ouvrez-les pour augmenter la température ; fermez-les pour l'abaisser). La température requise pour cuire à chaleur indirecte, environ 180 °C (350°F), est habituellement moins élevée que celle utilisée pour la cuisson à chaleur directe.



Gril préparé pour cuisson indirecte: les morceaux de charbon sont mis de chaque côté de la lèchefrite. Ce gril est muni de paniers latéraux qui gardent les morceaux de charbon en place.

Pour préparer le gril pour une cuisson à chaleur indirecte, allumez le charbon de bois et, lorsqu'il est incandescent, entassez-le en deux monticules de part et d'autre du gril. Certains grils ont des paniers en demi-lune afin de retenir les morceaux de charbon ; d'autres modèles utilisent des broches qui s'accrochent à la grille inférieure pour retenir les morceaux de charbon. Laissez-les brûler jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'une fine couche de cendre. Placez une lèchefrite en aluminium au centre du gril, entre les monticules de charbon. Placez les aliments sur la grille au-dessus de la lèchefrite et fermez le couvercle du gril. Vous devrez ajouter de 10 à 12 gros morceaux de charbon de bois ou des briquettes de chaque côté après 1 heure de cuisson.

Si vous désirez un goût de fumée, vous pouvez ajouter ½ à ¾ de tasse de copeaux de bois préalablement trempés, ou un ou deux morceaux de bois, aux morceaux de charbon de part et d'autre du gril, juste avant de commencer la cuisson, et chaque fois que vous ravitaillez le gril en charbon (environ une fois l'heure).

Types de grils

À mesure que la fièvre du barbecue s'empare de l'Amérique du Nord, un choix toujours grandissant de grils – du barbecue australien portatif au gros modèle encastré, du simple hibachi au barbecue au gaz hautement performant – s'offre au consommateur. Voici un aperçu des principaux modèles, en commençant par le plus petit.

HIBACHI : Ce petit barbecue portatif au charbon de bois d'origine japonaise est un des appareils à cuisson sur feu nu les mieux conçus au monde. Faisant de la simplicité une vertu, le hibachi consiste en un foyer rectangulaire ou ovale (traditionnellement fait d'un métal lourd comme la fonte pour une conduction égale de la chaleur) surmonté d'une ou deux grilles en métal. Le hibachi est conçu pour une cuisson à chaleur directe sur feu vif de teriyakis, de brochettes, de satés et de petites coupes de viande. La température de cuisson est réglée à l'aide de prises d'air au fond du gril et en haussant ou en abaissant la grille. Les grils à satés d'Indonésie et les braseros de Turquie et d'Afrique du Nord sont des variantes du hibachi. Le principal inconvénient du hibachi est qu'il n'a pas de couvercle et ne peut être utilisé pour une cuisson à chaleur indirecte ou pour fumer.

BARBECUE COUVERT À FOYER PROFOND : Ce gril typiquement américain comporte une cuvette profonde munie d'une grille au fond pour retenir le charbon (ou les morceaux de bois) et une grille au-dessus pour les aliments. Le couvercle est également arrondi et vous permet de convertir le gril en fumoir (lorsque des copeaux de bois sont utilisés) ou en four extérieur. Les barbecues couverts à foyer profond peuvent être utilisés pour une cuisson à chaleur directe sur feu vif, mais ce qui fait leur force, c'est leur utilité pour la cuisson à chaleur indirecte et la cuisson barbecue. À cette fin, les meilleurs barbecues à foyer profond sont munis de grilles de cuisson amovibles, pour permettre un accès facile au charbon, et de paniers latéraux à fentes pour retenir les morceaux de charbon lors d'une cuisson à chaleur indirecte. La température de cuisson est réglée à l'aide de prises d'air au fond et dans le couvercle. Ces barbecues sont disponibles en modèles ronds et carrés.

Le barbecue à chargement par l'avant, qui ressemble à une boîte de métal rectangulaire munie d'une porte à l'avant, est une variante du barbecue à foyer profond. Les barbecues à chargement par l'avant sont idéals pour griller sur feu de bois.

BARBECUE AU GAZ : Une autre invention américaine, le barbecue au gaz, consiste en une boîte de métal munie de brûleurs tubulaires à propane liquide. Les brûleurs sont surmontés d'une surface de chauffe, parfois une rangée de barres de métal en forme de V inversé (pare-flammes), parfois des pierres de lave ou des briquettes de céramique. Le propane ne produit pas un goût de cuisson particulier lorsqu'il brûle, mais un goût de fumée est produit par les sucs de cuisson et le gras fondu qui grésillent sur les pierres ou les barres de métal. De nos jours, la plupart des barbecues au gaz comportent deux ou trois zones de cuisson indépendantes et peuvent être utilisés pour une cuisson à chaleur indirecte.

BARBECUE KAMADO : En forme d'œuf d'argile géant, le Kamado est un gril au charbon de bois muni d'un ingénieux système d'aération permettant une cuisson allant d'une température très basse 107 °C (225 °F) à très haute 370 °C (700 °F) (à très faible ventilation, le Kamado a un très bon rendement). Les parois épaisses en céramique emprisonnent la chaleur et l'humidité, rendant le Kamado idéal pour la cuisson d'aliments secs comme le cerf et la dinde. Le modèle le plus populaire est le Gros Œuf Vert, qui fait l'objet d'un culte de la part des adeptes du barbecue. (Voir la page 10 pour en savoir davantage sur les barbecues Kamado.)

TABLE À CUISSON : Connu aussi sous le nom de barbecue australien ou argentins, ce gril long et étroit (d'une longueur de 1,2 à 1,8 m (4 à 6 pi) et d'une largeur de 0,5 à 0,6 m (1 ½ à 2 pi) ressemble à une table munie d'une grille. La surface de cuisson est réglée à la hauteur de la taille à l'aide de pattes ou d'un chariot pour le confort. Les modèles au charbon de bois comprennent une boîte peu profonde pour le charbon et une grille ajustable. Les modèles au gaz sont dotés d'un réglage thermostatique de la chaleur. Les tables à cuisson servent à griller de grandes quantités de biftecks, de côtelettes, de crevettes et de homards selon la méthode de cuisson à chaleur

directe sur feu vif. On les voit souvent à l'occasion de barbecues communautaires ou de levées de fonds. Les Australiens font référence à ce modèle lorsqu'ils parlent de grils. Encore une fois, l'absence de couvercle empêche la cuisson à chaleur indirecte.

GRIL-TONNEAU DE 55 GALLONS : Cette variante du barbecue couvert à foyer profond est particulièrement répandue sur le circuit du barbecue professionnel. Quelques heures de soudure suffisent pour couper un tonneau industriel en acier de 55 gallons en deux sur la longueur et d'y poser des pattes, une cheminée, une grille, des pentures et des poignées pour soulever et abaisser le couvercle. La grande taille de ces grils vous permet de cuire de grosses pièces de viande (dont des cochons entiers). Il est également facile de faire un feu d'un côté du tonneau (ou dans un foyer séparé) selon la méthode de cuisson indirecte à basse température pour une cuisson des plus tendres. Parmi les variantes du tonneau de 55 gallons, on trouve le modèle plus petit à 10 gallons, fait d'une bonbonne de propane, répandu dans les Antilles, et le gigantesque modèle à 200 ou 500 gallons que l'on voit souvent aux festivals de barbecue, fait à partir d'un réservoir à mazout.

GRIL ENCASTRÉ : Ces appareils de brique ou de pierre géants ont fait leur apparition dans les années 1950, l'âge d'or du barbecue familial. Il y a deux modèles: celui en forme d'âtre surélevé avec cheminée intégrée et la fosse à barbecue à la mode du Sud. L'âtre surélevé au charbon de bois ou au bois a été conçu pour la cuisson à la chaleur directe de biftecks, de poulets et de hamburgers. La fosse à barbecue a été conçue pour une cuisson longue, lente et enfumée, essentielle à la cuisson barbecue. Avec la mobilité accrue de la famille américaine (l'Américain moyen déménage une fois tous les quatre ans), les modèles encastrés sont presque disparus et je dois dire qu'ils me manquent. Ils dégageaient une aura de confort et de convivialité qui rappelait le feu de foyer. Toutefois, une nouvelle génération de modèles encastrés a commencé à faire son apparition – une véritable cuisine extérieure ou centre de cuisson à la fine pointe de la technologie, qui est alimentée aussi bien au propane ou au gaz naturel qu'au bois ou au charbon de bois.

Quels aliments conviennent à la cuisson indirecte?

Les aliments trop gros, trop coriaces ou trop gras pour une chaleur directe. La liste comprend le poulet, le canard et la dinde entiers; le rosbif de côte, l'épaule et la longe de porc; le gigot et l'épaule d'agneau; les petites côtes levées de dos; le poisson entier; et les légumes et fruits entiers tels que les oignons, les choux et les pommes farcis.

Quelle est la différence entre la cuisson à chaleur indirecte et le fumage?

Tout fumage est fait à l'aide de la méthode indirecte, mais toute cuisson à chaleur indirecte n'est pas nécessairement du fumage. Une différence réside dans la température utilisée. La cuisson à chaleur indirecte utilise généralement un feu modéré (habituellement 180 °C (350 °F), quoique cette cuisson peut se faire de 150 à 200 °C (300 à 400 °F). Le fumage se fait généralement à des températures se situant entre 107 et 135 °C (225 et 275 °F).

L'autre différence, bien sûr, réside dans la fumée elle-même. Pour une cuisson à chaleur indirecte, vous pouvez ajouter au feu des copeaux ou des morceaux de bois trempés pour obtenir un goût de fumée, mais vous pouvez également cuire à chaleur indirecte sans fumée (par exemple, les recettes asiatiques à chaleur indirecte exigent souvent une cuisson sans fumée). Dans le cas du fumage, il faut régulièrement ajouter des morceaux ou des copeaux de bois sur le feu.

Quelle est la différence entre la cuisson barbecue et le fumage?

D'un point de vue technique, ces deux types de cuisson sont équivalents. Les deux sont effectués à basse température, allant de 107° à 135 °C (225 à 275 °F). Dans les deux cas, le goût caractéristique est attribuable à la présence d'une abondante fumée de bois. D'un point de vue pratique, la cuisson barbecue est utilisée pour les grosses pièces de viande comme l'épaule de porc (ou un cochon entier) et la pointe de poitrine alors que le fumage est utilisé pour le poisson, la volaille, le gibier et, bien sûr, la viande rouge.

L'apparition du barbecue couvert à foyer profond

Vu que cette méthode de cuisson est aussi ancienne et universelle que le gril, il semble improbable qu'un seul individu puisse s'attribuer le mérite d'inventer une nouvelle technique. Et pourtant, il y a une personne qui a révolutionné l'art de la cuisine en plein air en Amérique du Nord, en combinant les techniques du gril et de la cuisson barbecue en un appareil : le barbecue couvert à foyer profond. Il s'agit de George Stephen et la méthode qu'il a mise au point est maintenant appelée « cuisson au gril à chaleur indirecte ».

Nous sommes en 1951 dans la ville de Palatine, en Illinois. Comme bien des Américains à l'époque bénie des années 1950, Stephen était un adepte du barbecue; mais les grils plats de l'époque étaient incommodes par temps pluvieux ou venteux et il en était frustré.

À l'époque, Stephen travaillait à la ferronnerie Weber Brothers, un fabricant de bouées nautiques. Il eut un éclair de génie et ajusta une grille de métal sur une cuvette de métal utilisée pour fabriquer des bouées. Il façonna ensuite un couvercle avec des prises d'air avec le même métal. En juillet 1952, il commercialisa le gril sous le nom de « Marmite de George », et l'appareil reçut en peu de temps le surnom de « Sputnik » en raison de sa forme circulaire.

L'avantage du barbecue couvert à foyer profond ne tient pas simplement au fait qu'il protège du vent et de la pluie. C'est plutôt qu'il permet de transformer le gril en une sorte de four dans lequel on peut faire rôtir les aliments (ou les faire griller) en utilisant la chaleur des charbons ardents.

Aujourd'hui, le barbecue Weber à foyer profond est le barbecue au charbon de bois le plus vendu au monde.

Comment le fumage s'est-il développé ?

Le fumage est l'une des plus anciennes méthodes de préservation des aliments – peut-être plus ancienne même que la salaison. La fumée retarde l'altération des aliments en ralentissant ou en empêchant la prolifération des bactéries et en repoussant les mouches et autres insectes. Cette méthode, combinée à la salaison (par exemple, un saumon ou une dinde saumuré et fumé), est extrêmement efficace pour la préservation d'aliments sans réfrigération.

Quelle est la différence entre le fumage à chaud et le fumage à froid ?

Comme le nom l'indique, le fumage à chaud est effectué à une température suffisante pour à la fois fumer et cuire l'aliment.

Dans le cas du fumage à froid, l'aliment est fumé à une distance telle de la source de chaleur qu'il ne cuit pas. Les aliments typiques de cette catégorie sont le saumon d'Écosse et la charqui.

LES APPAREILS

Quel type de gril devrais-je acheter? Quelle est ma personnalité en matière de barbecue?

Si je gagnais un dollar chaque fois qu'on me pose cette question, je pourrais prendre ma retraite. Il n'y a pas de modèle idéal ni de gril qui convient à tous les goûts. Le barbecue adéquat dépend de plusieurs facteurs : quels types d'aliments vous cuisinez sur le gril; combien il y a de personnes à votre table; à quelle fréquence vous utilisez votre gril (une fois par semaine ou tous les jours); et, bien sûr, l'espace dont vous disposez. (Ce supergril en acier inox serait superbe dans votre cour arrière s'il ne monopolisait pas toute la terrasse!)

Il existe bel et bien une « personnalité » en matière de barbecue et le choix du gril adéquat selon votre tempérament permet d'assurer que vous allez vous en servir. Par exemple, si vous raffolez des biftecks, côtelettes et hamburgers (et j'ose espérer que ce livre vous incitera à élargir vos horizons), vous pouvez vous en tenir à un barbecue au gaz à deux ou trois brûleurs ou à un

barbecue couvert à foyer profond au charbon de bois. Si vos goûts sont plutôt portés sur les pointes de poitrine tendres à souhait et les succulentes épaules de porc en croûte, vous aurez besoin d'un appareil à fumer. Si vous faites des grillades pour deux personnes en temps normal, un hibachi, un barbecue à foyer profond de 60 cm (22 ½ po) ou un petit barbecue au gaz fera l'affaire. Si tous les week-ends vous vous retrouvez avec une bande de 20 ou 30 copains, il vous faudra certainement un supergril au charbon de bois comme le Weber Ranch et un barbecue au gaz à six brûleurs ou une table à cuisson.

Si vous êtes le genre qui s'amuse à faire des grillades – faire un feu, déplacer les aliments des points chauds aux points tièdes, imprégner les aliments de la saveur réconfortante de la fumée de bois – vous avez une personnalité de type cuisson au charbon de bois ou au bois. Si vous êtes plutôt axé sur les résultats et l'objectif final, si vous n'en avez cure du processus et cherchez plutôt à mettre de la nourriture sur la table, vous serez peut-être plus heureux avec un barbecue au gaz.

Avec le temps, vous en arriverez peut-être à posséder plusieurs grils – un gril au charbon de bois pour le fumage, par exemple, un gril au gaz pour cuire les biftecks un soir de semaine où le temps presse et peut-être même un fumoir à eau ou un fumoir horizontal en forme de baril pour fumer le saumon, les côtes ou l'épaule de porc. Certains sont d'avis qu'on ne peut jamais être trop maigre ou trop riche; moi, je suis d'avis qu'on ne peut jamais posséder trop de grils (demandez à ma femme Barbara – nous en avons 60).

La cuisson sur la braise

La cuisson sur la braise est sans doute la plus ancienne méthode de cuisson sur feu nu. Mais de nos jours, le terme renferme des significations très différentes dépendant de l'endroit où vous habitez. En Argentine, cette cuisson s'appelle *asado*. De grosses pièces de viande (même des agneaux ou des cochons entiers) sont rôties sur des armatures en forme de croix disposées en cercle autour d'un feu de camp qui flambe. J'ai observé de tels feux de camp sur des ranchs et dans des restaurants au centre-ville de Buenos Aires. La chaleur est directe, mais elle n'est pas directement sous la viande, et elle est moins intense que la cuisson sur une grille. Avec une flamme modérée, un flanc de bœuf ou une chèvre entière cuit en 4 à 6 h.

Dans les Carolines, au Texas et dans le Midwest américain, les adeptes du barbecue parlent de « fosses » même s'il s'agit de constructions hors terre, la plupart du temps en brique. Dans certains cas, le barbecue est monté sur une remorque et fabriqué à partir d'une citerne. À une époque plus reculée, la cuisson barbecue se faisait sans doute au-dessus de fosses peu profondes dans le sol.

La véritable cuisson sur la braise se fait dans un trou dans le sol. C'est la méthode du traditionnel pique-nique aux palourdes de la Nouvelle-Angleterre et du *luau* hawaïen. La cuisson sur la braise est répandue au Mexique où on trouve des plats célèbres comme le *barbacoa* (chèvre ou agneau enveloppé dans des feuilles de cactus ou d'avocat et cuits sur la braise) et le *pebil* (porc enveloppé dans des feuilles de bananier et cuit sur la braise).

Pour ce genre de cuisson, on creuse un grand trou tapissé de pierres et garni de bois de chauffage. On allume le feu et on le laisse brûler jusqu'à ce qu'il soit réduit en braises. Ensuite, on enveloppe l'aliment – habituellement une grosse pièce de viande comme un cochon entier ou une chèvre – dans un matériau résistant aux flammes, comme des feuilles de bananier ou des algues, et on le dépose dans le trou. On couvre le tout de terre, de sable, d'algues ou d'une bâche. L'aliment cuit sous terre pendant 12 à 24 h. En sortant du trou, il est incroyablement savoureux et tendre à souhait.

Mais s'agit-il d'une cuisson barbecue?

Il est vrai que c'est une méthode de cuisson à chaleur indirecte et les braises donnent un soupçon de goût de fumée. Mais il est également vrai que la chaleur faible et humide s'apparente davantage à une cuisson à l'étuvée ou au rôtissage. Comme tant de choses dans le domaine de la cuisson sur feu nu, la classification de la cuisson sur la braise fait l'objet de débats.

Charbon de bois ou gaz ? Ou bois ?

Les trois.

LE CHARBON DE BOIS est un combustible plus sec qui a l'avantage de brûler à une température plus élevée que le propane ; il est donc imbattable pour saisir viandes, fruits de mer et légumes. Il est si facile de fumer avec un gril au charbon de bois alors que c'est presque impossible de le faire avec un gril au gaz. Toutefois, le charbon de bois – du moins celui qui a été allumé correctement – n'ajoute aucun goût intrinsèque. (Ne pas confondre avec le charbon de bois partiellement allumé qui a été imbibé d'allume-feu avec lequel nous cuisinions quand j'étais petit. Pour bien des gens qui ont grandi dans les années 1950 et 1960, c'est ce goût que nous associons au barbecue. Heureusement, cette époque est révolue.)

LE PROPANE ET LE GAZ NATUREL ont l'avantage de s'allumer à l'aide d'un bouton-poussoir et de se régler en tournant un bouton. Et si vous allumez et préchauf-

Liste de contrôle pour acheter un gril

Avec une multiplicité de produits, le choix d'un gril est presque aussi redoutable que l'achat d'une voiture ou d'un ordinateur. Voici les caractéristiques dont je tiens compte lors de l'achat d'un gril.

Grils au charbon de bois

Caractéristiques essentielles (s'appliquent aux hibachis, aux barbecues couverts à foyer profond, aux tables à cuisson et aux tonneaux de 55 gallons)

- Des pattes robustes qui ne branlent pas
- Une cuvette métallique ou une boîte de forte épaisseur avec un couvercle étanche, sauf dans le cas du hibachi, qui n'a pas de couvercle
- Une grille au fond pour retenir les morceaux de charbon
- Des prises d'air au fond et dans le couvercle pour régler la température
- Une grille de cuisson d'apparence robuste ; dans le cas d'un hibachi ou d'une table à cuisson, la grille doit être facile à lever et à abaisser
- Des poignées de bois ou thermorésistantes

Caractéristiques souhaitables (en option)

- Un thermomètre intégré
- Des paniers latéraux à fentes ou en broche pour contenir les morceaux de charbon lors d'une cuisson à chaleur indirecte
- Une grille amovible qui permet un accès facile au feu, permettant un ravitaillement au besoin
- Un bac à cendres au fond pour faciliter le nettoyage et l'élimination
- Une tablette latérale pour ajouter une surface de travail
- Un support pour tournebroche

Grils au gaz

Caractéristiques essentielles

- Une construction robuste
- Une boîte épaisse et lourde et un couvercle étanche pour une distribution égale de la chaleur
- Un allumage électrique
- Au moins deux zones de chauffage séparées et de préférence trois ou plus
- Des réglages permettant d'ajuster la chaleur à faible, moyenne et intense. Le réglage élevé devrait produire une température de cuisson constante de 315 °C (600 °F). Habituellement (mais pas nécessairement), cela se traduit par un gril produisant au moins 10000 à 12000 BTU par brûleur.
- Un indicateur de niveau de gaz
- Un thermomètre intégré

Caractéristiques souhaitables (en option)

- Des tablettes latérales pour une plus grande surface de travail
- Un brûleur à gaz sur un côté pour chauffer les sauces et les accompagnements
- Un support pour tournebroche et un fumoir
- Une grille de réchaud
- Un dispositif pour éloigner les insectes des brûleurs

fez un barbecue au gaz correctement, vous obtiendrez la même capacité ou presque de saisir que le modèle au charbon de bois, avec en prime une commodité que bien des utilisateurs (environ 68 % des familles qui possèdent un barbecue) préfèrent. Le gaz n'ajoute aucune saveur en soi mais de nombreux barbecues au gaz sont munis de fumoirs dans lequel on ajoute des copeaux de bois pour ajouter un goût de fumée.

LE BOIS est, à mon avis, le combustible par excellence. Prenez des bûches ou des morceaux de bois franc comme le hickory, le chêne, le pommier ou le mesquite. Vous préparez le feu comme pour le foyer, ou vous allumez des morceaux de bois dans une cheminée d'allumage comme pour un barbecue au charbon de bois. Le feu de bois dégage non seulement suffisamment de chaleur pour saisir la viande mais donne un goût délicat de fumée inimitable, en rien comparable au goût de fumée prononcé d'une authentique cuisson barbecue ou d'un fumage. Les aliments cuits sur feu de bois ont un goût de fumée plus subtil, ce qui explique pourquoi les maîtres rôtisseurs, de la Toscane à Buenos Aires, préfèrent le bois comme combustible.

Que dois-je vérifier lors de l'achat d'un gril ?

Premièrement, il faut établir votre « personnalité » en matière de grillades (voir la page 6). Cela vous aidera à déterminer lequel entre le gril au gaz, au charbon de bois ou au bois il faut choisir ; la taille du gril, et ainsi de suite. Peu importe votre choix, assurez-vous que le gril qui vous attire paraît robuste et bien fait. Vérifiez également que les réglages (prises d'air sur un gril au charbon de bois, allumeurs et boutons sur un gril au gaz) fonctionnement librement.

UN GRIL AU CHARBON DE BOIS devrait être muni d'une grille avec panneaux latéraux amovibles, pour permettre un ravitaillement en charbon de bois ou en bois sans enlever toute la grille et les aliments. Il devrait également avoir un bac à cendres qui s'enlève facilement.

UN GRIL AU GAZ devrait être muni d'un thermomètre (également utile dans le cas d'un gril au charbon de bois), d'un indicateur de niveau de combustible et, pardessus tout, d'un récipient collecteur de graisse profond et facile à enlever et à nettoyer – je ne saurais trop insister sur ce point. Recherchez un gril avec des tables latérales ; vous n'aurez jamais trop d'espace pour travailler. Une garantie sur plusieurs années est une bonne idée ; n'oubliez pas qu'un barbecue passe le plus clair de son temps à l'extérieur en proie aux éléments.

Qu'est-ce qu'une BTU et quelle est son importance ?

La BTU (British Thermal Unit) est une mesure de l'énergie – plus précisément, de la quantité d'énergie requise pour élever la température d'un gramme d'eau de 1 °C. En termes pratiques, c'est la production de chaleur d'un gril au gaz. La plupart des grils au gaz produisent entre 10 000 et 12 000 BTU par brûleur, certains pouvant aller jusqu'à 15 000 BTU. Les brûleurs monstres des grils Kalamazoo produisent 50 000 BTU.

Je pourrais vous donner un minimum ou un chiffre magique pour les BTU lors de l'achat d'un gril (12 000 BTU, ça n'est pas mal comme point de départ), mais le fait est que la production de chaleur et le rendement d'un gril ont autant à voir avec la conception globale de l'appareil et le type de diffuseur de chaleur utilisé (barres de vaporisation Flavorizer, briquettes de céramique, pierres volcaniques, etc.) qu'avec le nombre de BTU. J'utilise souvent l'analogie d'un moteur dans une voiture. Une sportive avec un moteur de 4 cylindres peut s'avérer plus rapide et plus sensible qu'un gros VUS avec un moteur de 6 ou 8 cylindres. La meilleure chose à faire est de fréquenter un magasin où vous pouvez voir fonctionner le gril que vous voulez acheter. Allez dans des boutiques spécialisées ou une quincaillerie qui s'y connaît en barbecues. Voici quelques points à vérifier :

1. L'emplacement de la grille : la grille devrait être de 8 à 10 cm (3 à 4 po) au-dessus du diffuseur de chaleur – à une distance moindre, les aliments auront tendance à brûler.

2. La température au niveau de la grille : peu importe le nombre de BTU, le gril devrait être en mesure d'atteindre au moins 345 °C (650 °F) après 10 ou 15 min de préchauffage. Vous pouvez vérifier cela en effectuant le « test du Mississippi » (tenez votre main à 4 cm (3 po) au-dessus de la grille et commencez à compter « un Mississippi, deux Mississippi » et ainsi de suite. À une chaleur de 345 °C (650 °F), vous ne pourrez tenir plus de deux secondes avant de retirer votre main.

3. Au moins deux zones de chaleur réglables séparément : c'est le minimum requis pour une cuisson à chaleur indirecte. Vous aurez un meilleur contrôle de la chaleur avec trois, quatre ou même six brûleurs.

Quel est le meilleur matériau pour les grilles ?

À mon avis, le meilleur matériau pour les grilles est la fonte suivie, par ordre de préférence, des tiges d'acier inoxydable (un diamètre de 65 mm/¼ po), de l'acier étampé, de l'émail vitrifié et, finalement, des broches chromées que l'on trouve sur les barbecues au charbon de bois bon marché.

Pourquoi la fonte ? Elle stocke et conduit la chaleur également et produit des marques de grillade foncées et bien définies. (D'ailleurs, quand les cow-boys marquent le bétail au fer rouge, ils utilisent la fonte et non l'émail.) Le seul inconvénient de la fonte est sa propension à rouiller et elle doit être assaisonnée. Si vous avez une grille en émail vitrifié ou en broche chromée, vous pouvez acheter un gril toscan en fonte pour placer pardessus (voir la page 11).

Que signifie assaisonner la grille ?

L'assaisonnement d'une grille consiste à y faire pénétrer un léger enduit d'huile en la cuisant. Ceci permet de la lubrifier et de la protéger de la rouille. Traditionnellement, l'assaisonnement est utilisé pour les grilles de fonte mais vous pouvez assaisonner des grilles faites d'autres matériaux. Chaque fois que vous chauffez, brossez et huilez une grille, vous l'assaisonnez.

Comment assaisonner une grille en fonte ?

Commencez par chauffer la grille à fond. Brossez-la avec une brosse dure. Huilez-la généreusement à l'aide d'un papier éponge plié très serré et trempé dans une huile végétale (de préférence une huile de pépin de raisin, de carthame ou d'arachide, et non de maïs). Tenez le papier avec la pince et passez-le sur les barreaux de la grille. (Vous pouvez également huiler une grille avec un morceau de gras de bœuf ou de porc.) Répétez la procédure avant de commencer la cuisson et aussitôt que vous avez terminé – cela devrait devenir une habitude. Plus vous le faites, plus votre grille sera assaisonnée.

Qu'est-ce qu'un cuiseur Kamado « Gros Œuf Vert » ?

Le Gros Œuf Vert est un gros barbecue ovoïde vert forêt en céramique qui fonctionne au charbon de bois. Il a reçu beaucoup d'attention des médias, sans parler du culte qui l'entoure. Ses adeptes – et ils sont nombreux – se réunissent lors de festivals à travers le pays (voire à travers le monde) où ils vénèrent ses vertus : son remarquable rendement énergétique (avec des prises d'air correctement ajustées, un seul chargement de charbon de bois brûlera jusqu'à 24 h) et le fait qu'il peut chauffer à des températures aussi faibles que 80 °C (175 °F) et aussi élevées que 370 °C (700 °F), en passant par toutes les valeurs entre les deux. Grâce à une paroi en céramique d'une épaisseur d'un pouce et un sceau unique en feutre, le Gros Œuf Vert retient l'humidité comme pas un. Il est donc inégalé pour rôtir et fumer une dinde de l'Action de grâce. La pierre à pizza offerte en accessoire permet de cuire une pizza comme dans un four à bois.

Le Gros Œuf Vert fait partie de la famille des barbecues au charbon de bois de style Kamado. Dans cette famille, on trouve le Primo trapu, l'élégant Viking C4 en acier inoxydable et le Kamado recouvert d'une mosaïque. Tous comprennent un système d'aération efficace pour régler la chaleur, une paroi épaisse en céramique pour contenir la chaleur et l'humidité et une forme ovoïde sympathique qui scellera son destin d'objet culte. Le seul inconvénient ? Il faut enlever la grille et les aliments pour ravitailler le Kamado.

Qu'est-ce qu'un gril à infrarouge ? Ai-je besoin d'un brûleur à infrarouge ?

On peut concevoir le gril à infrarouge un peu comme un gril au gaz dopé aux stéroïdes. La technologie – développée par TEC Corporation – comporte habituellement une plaque de céramique alvéolée que l'on chauffe à blanc à l'aide de propane conventionnel. Cette configuration unique permet au gril d'atteindre des températures aussi élevées que 430 à 540 °C (800 à 1000 °F), ce qui se rapproche de la température utilisée par les grilladeries pour saisir les biftecks et les côtelettes. Voilà pour les bonnes nouvelles. Pour les mauvaises maintenant, il faut savoir que les grils à infrarouge sont idéals pour saisir les biftecks mais ont tendance à brûler tout le reste – même lorsqu'ils sont utilisés pour une cuisson à chaleur indirecte.

Pour cette raison, un nombre grandissant de fabricants ajoutent un brûleur à infrarouge aux grils conventionnels au gaz pour saisir les aliments. On obtient ainsi le meilleur des deux mondes : une chaleur digne d'une forge pour saisir les biftecks et un feu plus modéré pour griller à peu près tout ce qui reste.

J'ai beaucoup entendu parler des grils à granules de bois. Qu'est-ce que vous en pensez ?

Le gril à granules de bois, ou plus précisément le fumoir à granules de bois, est un barbecue qui utilise des granules de sciure de bois comprimée – au lieu du bois ou du charbon de bois conventionnel – pour générer la chaleur et la fumée. Certains modèles, comme le gril Traeger, utilisent une tige thermostatique chauffante pour allumer les granules, ce qui permet un réglage précis de la chaleur à l'aide d'un bouton. Le légendaire maître du barbecue de Kansas City, John Willingham, utilisait un gril à granules de bois fait sur mesure dans le but de remporter encore et encore le Grand Championnat du concours *Memphis in May* (un de ses grils est conservé au Smithsonian Institution).

L'avantage d'un gril à granules de bois est son réglage précis de la chaleur et de la fumée (le brûleur est alimenté en granules par une vis sans fin électrique). L'inconvénient – du moins pour le puriste – est d'avoir à le brancher, ce qui rend son utilisation fichtrement trop facile.

Qu'est-ce qu'un gril toscan ?

Un gril toscan est une grille de métal épaisse (habituellement en fonte) munie de pattes. Il est conçu pour faire des grillades dans l'âtre de la cheminée. Le modèle simplifié consiste en une grille carrée ou rectangulaire d'une hauteur de 10 à 15 cm (4 à 6 po) munie de 4 pattes. Les modèles plus élaborés ont un support vertical à fentes, permettant de lever ou d'abaisser la grille pour régler l'intensité de la chaleur.

Pourquoi les aliments cuits au charbon de bois ont-ils en apparence meilleur goût que ceux cuits au gaz ?

Bien des gens ne jurent que par le goût de charbon de bois des aliments cuits sur des blocs ou des briquettes de charbon de bois. En vérité, ce phénomène s'explique par la chaleur élevée et sèche du charbon de bois allumé qui saisit la viande ; ce n'est pas le résultat de composés dans les blocs ou briquettes de charbon qui imprégneraient la viande pour la parfumer. Une chaleur élevée et sèche est plus à même de caraméliser les protéines de la viande et du poisson et les sucres des légumes et des fruits que celle plus faible et plus humide associée aux grils au gaz. De nombreux modèles de grils au gaz plus récents produisent une chaleur presque aussi élevée et sèche que le charbon de bois. La seule exception à cette règle survient lorsque les briquettes de charbon de bois sont partiellement ou incorrectement allumées, surtout si on les a imbibées d'un allume-feu à base de pétrole. Ces briquettes ajoutent une saveur huileuse ou âcre aux aliments grillés.

Comment dois-je procéder pour construire un barbecue en briques dans ma cour ?

Quand j'étais enfant, dans les années 1950, ces beautés en maçonnerie étaient la fierté des cours de la banlieue. Les barbecues en brique ont perdu la cote avec l'arrivée des grils autonomes au charbon de bois et au gaz. D'après les courriels que je reçois, les barbecues en brique sont redevenus à la mode. La construction d'un tel appareil excède la portée de ce livre. On trouve toutefois des instructions détaillées dans le livre *The Complete Book of Outdoor Cookery,* de James Beard et Helen Evans Brown, publié à l'origine en 1955, mais réédité aussi récemment qu'en 1997. Vous trouverez également des informations utiles sur le site Web suivant : < www.backyardspaces.com/barbeque.html >.

LES COMBUSTIBLES

Que sont les blocs de charbon de bois ?

Le charbon de bois en blocs est un produit entièrement naturel résultant de la combustion d'arbres, de bûches ou de morceaux de bois pur dans un four avec peu ou pas d'oxygène. Ce processus élimine presque toute l'eau présente dans le bois et aussi – fait intéressant – la plupart des aldéhydes et autres composés qui dégagent de la fumée et donnent du

goût. Le résultat est un combustible qui est plus facile à transporter et à allumer, et qui brûle à des températures plus élevées, pendant plus longtemps et de façon plus constante que le bois, mais sans ajouter de goût. Sa fiabilité, sa constance, sa pureté et son goût neutre en font le combustible de choix des maîtres grillardins du monde entier.

Le charbon de bois en blocs est fabriqué à partir de diverses espèces de bois francs : par exemple, le chêne, le hickory ou le mesquite. Le charbon de mesquite brûle à la plus haute température et est le plus volatil – il émet souvent de violents craquements et des étincelles en brûlant. Si vous le pouvez, utilisez le charbon de bois en blocs irréguliers (faits de vrai bois) au lieu des blocs rectilinéaires faits de retailles de bois d'œuvre ou de revêtement.

Qu'est-ce qu'une briquette de charbon de bois ?

À la fin du XIXe siècle, un chimiste du nom d'Ellsworth Zwoyer a conçu une méthode pour combiner la poussière de charbon, les retailles de bois, le borax et des liants à base de pétrole en un combustible composite que l'on pouvait rouler en une briquette de la forme d'un oreiller (il obtint un brevet en 1897 pour la conception de la forme). Mais c'est seulement lorsqu'un industriel du XXe siècle s'est emparé de cette idée que la briquette de charbon de bois est devenue un combustible à usage domestique. Le nom de cet industriel était Henry Ford et il considérait la briquette comme un moyen de recycler les retailles de bois générées par la fabrication des voitures Ford Model T. Il mit rapidement sur pied la Ford Charcoal Company (une usine dessinée par Thomas Edison), qu'il finit par vendre à un parent du nom de Kingsford.

Le charbon de bois : un véritable or noir

Il y a environ 200 000 ans, plus ou moins quelques millénaires, nos ancêtres préhistoriques ont fait une découverte révolutionnaire : le bois carbonisé (charbon de bois) est un combustible plus propre et beaucoup plus efficace que le bois et atteint une température plus élevée. Le charbon de bois est produit lorsqu'on brûle le bois sans permettre une combustion complète (il n'a rien à voir avec le charbon qui est un minéral à base de carbone). Il fut probablement découvert par accident lorsque quelqu'un pelleta de la terre ou du sable sur un feu de camp. Privé d'oxygène, le bois continue de fumer juste ce qu'il faut pour évaporer l'eau et les résines, mais pas assez pour consumer tous les composés combustibles.

Le bois de chauffage contient de 20 à 30 % d'eau ; le bois carbonisé en contient de 2 à 3 %. Cela confère de nombreux avantages au charbon de bois : il brûle plus rapidement et à une température plus élevée (jusqu'à 93 °C/200 °F plus élevée) et il est plus facile à transporter et à stocker. Le charbon de bois est le combustible de choix de plus de la moitié de la population mondiale ; il est utilisé en Afrique, aux Antilles et en Asie. Le charbon de noix de coco, fait d'écailles de noix de coco, surtout utilisé en Asie du Sud-Est, donne un goût particulièrement délicieux aux grillades.

Une bonne partie du monde utilise le charbon de bois en blocs mais en Amérique du Nord c'est la briquette de composition qui règne en maître. L'avantage des briquettes de charbon de bois est leur uniformité de forme et de taille et leur constance par rapport au bois carbonisé. L'inconvénient réside dans le fait que, comme les saucisses, on ne sait jamais vraiment de quoi elles sont composées. Certaines briquettes sont faites de bois franc carbonisé avec des albumens farineux naturels comme liant. D'autres briquettes contiennent des retailles de bois, de l'écorce, de la sciure, de la poussière de charbon, du borax, du calcaire et/ou du nitrate de sodium, le tout lié par un liant à base de pétrole. Mais avant de faire « ouache », sachez que ces briquettes commerciales sont utilisées par les maîtres grillardins des compétitions importantes et ils arrivent à des résultats fabuleux. Les briquettes de charbon de bois sont recommandables si vous veillez à les allumer complètement.

Quel bois utiliser ?

L'essence de bois utilisée pour griller est-elle si importante ? Charlie Trotter est de cet avis. L'éminent chef de Chicago varie les essences dans son barbecue selon la saison. « En hiver, nous utilisons des bois plus lourds comme le chêne et le hickory, explique Trotter, passant à des bois plus légers comme l'aulne et le robinier au printemps, et aux arbres fruitiers comme le cerisier à l'été. »

Les essences de bois utilisées pour griller sont comme les épices à frotter : elles ajoutent un goût à tout ce que vous cuisinez. Rappelez-vous que la cuisson à chaleur directe sur un feu de bois ardent, ce n'est pas la même chose qu'utiliser le bois pour fumer – le goût est plus léger et plus subtil.

AULNE : Un bon bois propre provenant du nord-ouest du Pacifique. Convient au saumon, à la dinde et au poulet.

POMMIER : Piquant et agréable. Convient au poulet, au porc et au gibier.

CERISIER : Doux et fruité, avec des accents de cerise. Utilisez-le pour le saumon, le canard et autres volailles.

SARMENTS DE VIGNE : Le combustible de choix en France. Les sarments de vigne brûlent à une température élevée, donnant un goût de fumée agréable et vineux, si j'ose dire. Le bois de vigne convient bien aux biftecks et autres viandes, aux fruits de mer et aux escargots.

CARYER : Riche et fumeux. C'est le bois traditionnel utilisé pour le barbecue dans le sud et le midwest des États-Unis. Convient au porc.

ÉRABLE : Velouté, léger et doux. Utilisez-le pour la volaille, les fruits de mer et le porc.

MESQUITE : Parfum robuste et fumeux. C'est le premier choix pour le bœuf à la mode du Texas et du nord du Mexique.

CHÊNE : Le préféré des Européens et le bois utilisé par les chefs professionnels. Son parfum agréable et harmonieux convient également à la volaille, aux fruits de mer et à la viande.

PACANIER : Le favori du Sud-Américain. Semblable au hickory mais plus doux.

Est-ce qu'une briquette peut être « naturelle » ?

Oui. La briquette de Duraflamme en est un exemple. Elle est sans borax et utilise un féculent pour lier les briquettes.

Quoi choisir ? Le charbon de bois en blocs ou les briquettes ?

Chacun a ses partisans. Personnellement, je préfère le charbon de bois en blocs en raison de sa pureté et de sa composition naturelle. Il présente cependant le désavantage de brûler à une température élevée au début, puis de perdre sa chaleur après 30 ou 40 min et produit une chaleur moins constante que les briquettes.

La briquette au charbon de bois est conçue pour maintenir une température constante d'environ 315 °C (600 °F) pendant un temps spécifié, habituellement 1 h. Le désavantage des briquettes est d'émettre un parfum âcre et désagréable lorsqu'elles sont insuffisamment allumées. Comme je l'ai dit précédemment, la plupart des compétiteurs des concours de barbecue utilisent des briquettes de charbon de bois.

Qu'en est-il du bois pour la cuisson à chaleur directe ?

Le bois est mon premier choix pour ce type de cuisson, surtout un bois franc comme le chêne, le hickory, le hêtre, le pommier ou autre arbre fruitier. Le bois produit de la chaleur et du goût – certes le goût de fumée est plus léger que si vous utilisez des copeaux ou des morceaux de bois pour fumer, mais c'est tout de même un goût de feu de bois. Les maîtres grillardins, de la Toscane à Montevideo, me soutiendront sur ce point et, si vous avez déjà goûté aux saucisses, aux biftecks ou aux biscuits s'mores grillés sur un feu de camp, vous savez à quel point les aliments cuits sur feu de bois peuvent être savoureux.

Pourquoi n'utilise-t-on pas le bois pour les grillades ?

Les aliments grillés sur feu de bois sont très goûteux, mais ce type de cuisson comporte plusieurs défis techniques. En premier lieu, le bois est plus difficile à transporter et prend plus de place que le charbon de bois. Il est aussi plus difficile et plus long à allumer et il est plus difficile de régler l'intensité de la chaleur. Une fois allumé, le feu de bois chauffe autant ou même plus qu'un feu de charbon de bois, mais il perd plus rapidement sa chaleur. Et le bois est plus facile à brûler dans un barbecue chargé à l'avant qu'un modèle à chargement vertical, mais ce dernier est le modèle de choix de la plupart des gens.

Y a-t-il une façon simple de produire un goût de feu de bois sur un gril au charbon de bois ?

Il y a deux excellentes façons de le faire. La première est de faire un feu à l'aide de morceaux de bois au lieu du charbon de bois. On les trouve dans les quincailleries et les boutiques spécialisées. Placez les morceaux dans une cheminée d'allumage et allumez-les de la même façon que le charbon de bois. Une fois allumés, dispersez les morceaux, laissez-les brûler et réduire en braises et, quand le bois ne fume presque plus, commencez à griller. Vous serez étonné du résultat.

Pour la cuisson sur feu de bois, il faut garder deux choses en tête : premièrement, les braises de bois s'éteignent beaucoup plus rapidement que le charbon de bois – un chargement de cheminée d'allumage donnera tout au plus de 20 à 30 min de temps de cuisson. Il est recommandé d'allumer un autre chargement de morceaux de bois dans une cheminée d'allumage pour un deuxième gril. Deuxièmement, ne couvrez jamais le gril lorsque vous brûlez du bois, même pour une cuisson à chaleur indirecte. Vos grillades seront complètement enfumées.

La deuxième façon d'arriver à un goût de feu de bois sur un gril au charbon de bois est de jeter des morceaux entiers de bois ou une ou deux bûchettes sur un feu de charbon de bois. Le bois brûlera et donnera un goût de feu de bois léger. Le charbon de bois fournit la chaleur. Dans ce cas, utilisez des morceaux de bois secs et non trempés.

Comment utilise-t-on le bois pour fumer et quelle est la meilleure essence ? Est-il vraiment possible d'accorder les bois et les mets ?

Pour fumer, trempez le bois de 30 min à 1 h dans suffisamment d'eau pour couvrir. Cela ralentira la combustion et fera fumer le bois. Jetez le bois sur les morceaux de charbon de bois allumés qui produiront la chaleur (c'est la raison pour laquelle il est si facile de fumer sur un gril au charbon de bois).

Tout bois franc ou presque convient au barbecue (le bois franc provient des feuillus – arbres qui perdent leurs feuilles en hiver). La liste restreinte de bois utilisés pour fumer comprend le chêne, le hickory, l'érable, l'aulne et les arbres fruitiers comme le pommier,

Faire le plein de gaz

La plupart des grils au gaz fonctionnent au propane liquide, disponible dans les boutiques spécialisées, les quincailleries et les stations-service. La bonbonne standard contient environ 20 lb de propane et brûle de 12 à 18 h, dépendant de la conception, de l'utilisation et de la température du gril. La plupart des nouveaux grils sont munis d'indicateurs de niveau. Certains utilisent le poids, d'autres la pression.

Lorsque vous remplissez une nouvelle bonbonne, il faut d'abord évacuer l'air. Avisez le préposé que la bonbonne est neuve pour s'assurer de bien la purger. Transportez la bonbonne remplie en position verticale. Je laisse une caisse vide dans le coffre de ma voiture pour cet usage.

le poirier et le cerisier. N'utilisez jamais un bois mou comme le pin ou l'épinette; la fumée est désagréable et donne un goût huileux. La fumée de certains bois mous est en fait toxique. Surtout, n'utilisez jamais du contreplaqué ou du bois traité sous pression, car ils contiennent des produits chimiques toxiques.

Pour ce qui est des accords bois et mets, vous pouvez varier les essences comme on varie les épices. Le chêne – et dans une moindre mesure le mesquite – convient bien aux viandes au goût prononcé comme le bœuf ou l'agneau. La fumée puissante et sucrée du hickory est souvent associée au porc. Les viandes au goût plus léger tels la volaille et le poisson s'accordent bien avec la fumée des arbres fruitiers comme le pommier et le cerisier. Mais comme dans le cas des épices, il n'y a pas de règles établies en la matière. J'aime expérimenter et vous devriez vous sentir à l'aise de le faire. Vous trouverez une description des différents « goûts » du bois à la page 13.

Quelle est la différence entre les copeaux et les morceaux de bois et quand faut-il utiliser chacun ?

Les deux donnent un goût similaire: les copeaux le font plus rapidement en raison de leur taille. J'utilise des copeaux de bois trempés sur des grils plus petits, comme le barbecue couvert à foyer profond, ou pour cuire des aliments à cuisson rapide comme les petites côtes de dos. J'utilise des morceaux plus gros dans les gros grils, comme le fumoir horizontal en forme de baril, et pour les aliments qu'il faut fumer toute la journée, comme la pointe de poitrine et l'épaule de porc.

J'ai beaucoup de pins sur mon terrain. Est-ce une bonne idée de griller ou de fumer sur un feu de pin ? Est-ce qu'on peut fumer sur un feu d'épis de maïs ou de noix de hickory ?

Dans l'univers du barbecue comme dans la vie, chaque règle a son exception. Les maîtres grillardins dans certaines régions d'Allemagne, par exemple, font cuire les bratwursts sur des pommes de pin. Mais, en général, le pin, l'épinette et autres résineux sont à éviter pour griller et fumer. Les épis de maïs non seulement conviennent pour fumer mais sont très prisés dans certaines contrées. Il en va de même pour les noix et les écales de noix ainsi que pour les écales de hickory.

J'ai essayé de fumer en utilisant du bois comme combustible dans un barbecue à foyer profond ; la nourriture était insupportablement fumée. Où est l'erreur ?

Pour fumer sur un barbecue à foyer profond, ajoutez des copeaux ou des morceaux de bois trempés aux amas de charbon de bois allumé. Tel que mentionné précédemment, n'utilisez jamais le bois seul dans un gril couvert pour fumer. Le feu produira trop de fumée.

Quelle est la différence entre le propane et le gaz naturel ?

Les deux sont des dérivés d'hydrocarbures. Le gaz naturel, comme le nom l'indique, provient de gisements souterrains et est prêt à utiliser dès l'extraction. Le propane est un distillat raffiné du gaz naturel. Il doit passer par une raffinerie avant d'être utilisé pour le gril.

Concrètement, les deux servent à alimenter le gril, mais ils se comportent différemment. Le propane est un combustible plus sec qui brûle à des températures plus élevées que le gaz naturel ; une unité de propane produit 2,5 fois plus de BTU après combustion qu'une quantité équivalente de gaz naturel. C'est pour cette raison que les grils au gaz naturel doivent être munis de tuyaux distributeurs adaptés avec des orifices plus gros pour atteindre une chaleur comparable à celle d'un gril au propane.

Le gaz naturel est très légèrement plus propre que le propane et est moins coûteux. Enfin, le gaz naturel est acheminé chez vous par un système commode de conduits municipaux, alors vous n'avez pas à vous préoccuper de remplir votre bonbonne, comme c'est le cas avec le propane (contactez votre service local de distribution de gaz pour un branchement au réseau). Nous avons résolu le problème à mon domicile en utilisant une bonbonne de 1000 gallons branchée directement à mes grils.

Mon gril n'est pas muni d'un indicateur de niveau de gaz. Y a-t-il une façon de savoir combien il reste de propane dans la bonbonne ?

Il y a plusieurs façons de mesurer la quantité de gaz : à l'aide d'un indicateur de niveau, par la condensation et par le poids.

INDICATEUR DE NIVEAU : les boutiques spécialisées vendent des indicateurs de niveau que l'on peut visser entre la valve sur le dessus de la bonbonne de propane et le tuyau souple qui alimente le gril en gaz. Ces dispositifs sont disponibles dans les boutiques spécialisées ou sur le Web.

CONDENSATION : Versez une tasse d'eau bouillante sur les parois extérieures de la bonbonne. L'eau formera des gouttelettes de condensation sur la portion encore pleine de la bonbonne et s'évaporera sur la portion vide, permettant d'établir le niveau de gaz.

POIDS : Une bonbonne de propane pleine pèse environ 17 kg (38 lb) ; une bonbonne vide pèse environ 8 kg (18 lb). Nombre de grils ont une pesée intégrée – sinon, utilisez un vieux pèse-personne.

Quelle est la meilleure façon de prévenir une panne sèche lors de l'utilisation d'un gril ?

La réponse est simple : gardez toujours une bonbonne de rechange pleine à portée de main.

PRÉPARATION DU GRIL

Maintenant que nous avons parcouru les divers types de grils et de combustibles, la prochaine étape à maîtriser concerne la cuisson sur feu nu. Vous trouverez ici des indications sur la cuisson au charbon de bois, suivies de celles sur la cuisson au gaz. Ensuite, vous pouvez vous attarder sur ce qui vous intéresse : vous trouverez des indications et des conseils sur le fumage et l'utilisation d'un tournebroche et d'un fumoir, suivis de techniques inhabituelles de cuisson sur gril.

COMMENT ALLUMER UN FEU DE CHARBON DE BOIS

La cuisson sur charbon de bois a toujours relevé autant de l'art que de la science en raison du fait qu'il est impossible de régler précisément l'intensité de la chaleur. Vous devez commencer par prévoir suffisamment de charbon pour couvrir une surface qui dépasse la surface de l'aliment que vous voulez cuire de 8 cm (3 po) de tous côtés. Pour cuire un repas complet sur un barbecue à foyer profond de 60 cm (23 ½ po), prévoyez environ 50 briquettes.

Pour une cuisson à chaleur directe, voir la page 2 ; pour une cuisson à chaleur indirecte, voir la page 3. Utilisez une houe à barbecue ou de jardinage pour disperser les morceaux de charbon. Laissez-les brûler de 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'une fine couche de cendre grise. Il faut compter environ 25 min en tout pour allumer le charbon et préchauffer le gril. Pour savoir comment régler la chaleur, voir la page 18.



1. *Allumez le charbon à l'aide d'une des méthodes mentionnées à la page suivante. Laissez les morceaux de charbon dans la cheminée d'allumage (ou entassés) jusqu'à ce qu'ils soient tous rougeoyants, ce qui prend environ 20 min.*



2. *Ensuite, déposez les morceaux de charbon et dispersez-les sur la grille du fond selon la disposition de votre choix. Un feu à deux ou trois zones d'intensité de chaleur convient à la cuisson à chaleur directe (voir la page 18).*

La cuisson au charbon de bois

Quelle est la meilleure façon d'allumer le charbon de bois? Mon père utilisait toujours un allume-feu.

Mon père aussi utilisait un allume-feu, et nous mangions souvent des biftecks imbibés de dérivés du pétrole. Comprenez-moi bien: je ne suis pas totalement contre l'allume-feu, mais de nos jours, de nombreux adeptes du barbecue préfèrent éviter le risque de contamination aux dérivés du pétrole et utilisent une cheminée d'allumage pour allumer le charbon de bois.

Une cheminée d'allumage est un appareil d'une élégante simplicité – un cylindre ou une boîte métallique vertical d'une largeur d'environ 15 cm (6 po) avec une cloison centrale à fentes ou en broche et une poignée calorifuge. Vous placez le charbon de bois en blocs ou les briquettes dans la partie supérieure de la cheminée et du papier journal chiffonné ou un allume-feu en paraffine (qui ressemble à un glaçon blanc cireux; Weber fabrique un allume-feu en paraffine) dans la partie inférieure. Placez la cheminée d'allumage sur la grille au fond d'un gril au charbon de bois et allumez le papier journal ou l'allume-feu. Après environ 20 min, vous aurez une cheminée remplie de morceaux de charbon allumés uniformément. La cheminée d'allumage comporte trois avantages sur l'allumage avec de l'essence pour briquet.

1. Elle élimine tout risque d'une saveur contaminée par un résidu du pétrole.

2. La forme verticale de la cheminée dirige la chaleur vers le haut afin d'allumer le charbon uniformément.

3. La cheminée d'allumage facilite la tâche de déposer les morceaux de charbon là où vous les voulez – sur les côtés du gril pour une cuisson à chaleur indirecte, par exemple.

Portez toujours des gants de protection épais en suède lorsque vous maniez une cheminée allumée et ne l'allumez jamais sur du bois ou une autre surface inflammable.

Quel est le mince support argenté qui se rattache à la poignée de nombreuses cheminées d'allumage?

Un grand nombre de personnes me posent cette question. Il s'agit de l'étrier – une deuxième poignée conçue pour permettre de lever et diriger la cheminée à l'endroit où vous voulez déposer le charbon.

Comment procéder si on veut utiliser un combustible allume-barbecue pour allumer le charbon de bois?

Pour allumer le charbon de bois avec le combustible allume-barbecue, entassez les morceaux de charbon en un monticule au centre de la grille du fond. Imbibez le charbon de bois du combustible et allumez-le avec une allumette. N'arrosez pas de combustible les morceaux déjà allumés. Assurez-vous toutefois que les morceaux de charbon sont complètement allumés (ils deviennent orangés) et commencent à se couvrir de cendre avant de commencer la cuisson. Cela permet d'éliminer tout résidu de pétrole.

Y a-t-il une autre façon d'allumer le charbon de bois?

Vous pouvez également utiliser un allume-charbon électrique, un élément chauffant qui devient incandescent lorsqu'il est branché. Placez l'allume-charbon sur la grille et entassez un monticule de charbon par-dessus; puis branchez l'appareil. Le charbon s'allumera en quelques minutes. L'allume-charbon électrique est disponible dans les boutiques spécialisées et est particulièrement utile pour allumer les grils profonds comme le Gros Œuf Vert. Il fonctionne également pour les morceaux de bois. Le principal inconvénient de cet appareil est qu'il nécessite une prise électrique près du gril.

Peut-on allumer un gril au charbon de bois dans le garage quand il commence à faire froid? Et sur une véranda couverte? Et si on utilisait un hibachi?

Non. Non. Et encore non. Un des sous-produits de la combustion du charbon de bois est un gaz toxique appelé «monoxyde de carbone». N'allumez jamais un gril au charbon de bois dans un endroit fermé.

Le préchauffage du gril

En suivant les recettes de ce livre, on vous demandera de préchauffer le gril à une température particulière. Voici de brèves explications sur la manière de s'y prendre pour les grils au charbon de bois et au gaz.

Si vous utilisez un gril au charbon de bois, allumez les morceaux de charbon, puis dispersez-les sur la grille du fond lorsque bien allumés. Pour un meilleur réglage de la chaleur lors d'une cuisson à chaleur directe, je suggère de préparer un feu à deux ou trois zones d'intensité de chaleur, tel que décrit à la page 10. Ouvrez grand les prises d'air supérieure et inférieure. Utilisez le test du « Mississippi » (voir la page ci-contre) pour déterminer à quel moment le charbon a atteint la température convenable pour la cuisson. À température ÉLEVÉE, vous ne devriez pouvoir tenir votre main au-dessus du charbon que de 1 à 3 secondes tout au plus. Si vous avez un thermomètre à barbecue, la température à la surface de cuisson devrait atteindre au moins 315 °C (600 °F). Attendez de 20 à 30 min pour que les morceaux de charbon atteignent la température adéquate pour la cuisson.

Si vous utilisez un gril au gaz, réglez tous les boutons des brûleurs à température élevée. Préchauffez le gril jusqu'à une température interne de 315 °C (600 °F). Ceci prendra 10 à 15 min.

PRÉCHAUFFER LE GRIL À TEMPÉRATURE MOYENNE-ÉLEVÉE : Dans le cas d'un gril au charbon de bois, allumez les morceaux de charbon tel que décrit ci-dessus, mais en utilisant moins de morceaux et en les dispersant en une couche plus mince ou en les laissant brûler de 5 à 10 min de plus. Sur un feu à 3 zones d'intensité de chaleur, effectuez le test entre les zones de chaleur intense et modérée. À l'aide du test « Mississippi », vous devriez pouvoir tenir votre main au-dessus des morceaux de charbon pendant 4 à 5 secondes.

Dans le cas d'un gril au gaz, préchauffez-le à température élevée, puis tournez les boutons de réglage à température moyenne-élevée. La température interne devrait atteindre environ 200 °C (400 °F).

PRÉCHAUFFER LE GRIL À TEMPÉRATURE MOYENNE : Dans le cas d'un gril au charbon de bois, allumez le charbon tel que décrit précédemment, mais en utilisant moins de morceaux de charbon et en les étendant en une couche plus mince encore (ou en les laissant brûler pendant 5 à 10 min de plus). Sur un feu à trois zones d'intensité de chaleur, effectuez le test du Mississippi au-dessus de la zone de chaleur modérée. Vous devriez pouvoir tenir votre main au-dessus du feu pendant 6 à 7 secondes.

Dans le cas d'un gril au gaz, préchauffez-le à température élevée, puis tournez les boutons de réglage à température moyenne. La température interne devrait atteindre environ 180 °C (350 °F).

PRÉCHAUFFER LE GRIL À TEMPÉRATURE MOYENNE-FAIBLE : Dans le cas d'un gril au charbon de bois, allumez le charbon tel que décrit précédemment, mais en utilisant moins de morceaux de charbon et en les dispersant en une couche encore plus mince que précédemment ou en les laissant brûler pendant 5 à 10 min de plus que pour une température moyenne. Sur un feu à trois zones, effectuez le test entre la zone d'intensité modérée et la zone refuge. Vous devriez pouvoir tenir votre main au-dessus du feu pendant 8 à 10 secondes.

Dans le cas d'un gril au gaz, préchauffez-le à température élevée, puis tournez les boutons de réglage à température moyenne-faible. La température interne devrait atteindre environ 150 °C (300 °F).

PRÉCHAUFFER LE GRIL À TEMPÉRATURE FAIBLE : Dans le cas d'un gril au charbon de bois, allumez le charbon tel que décrit précédemment. Utilisez moins de morceaux de charbon et dispersez-les en une couche très mince ou laissez-les brûler pendant 15 à 20 min de plus. Vous devriez pouvoir tenir votre main au-dessus du feu pendant 12 à 15 secondes.

Dans le cas d'un gril au gaz, préchauffez à température élevée, puis tournez les boutons de réglage à température faible. La température interne devrait atteindre environ 120 °C (250 °F).

Comment *ne pas* allumer un gril au charbon de bois

Quand j'avais huit ans, ma mère m'a servi une leçon – et m'a donné la peur de ma vie – sur la façon de NE PAS allumer un gril au charbon de bois. Elle a jeté une allumette sur les briquettes pour ensuite verser de l'essence dessus. Grâce aux réflexes de notre voisin, la tragédie a été évitée de justesse. Il a arraché le bidon d'essence en flammes des mains de ma mère et l'a écartée du feu. Nous avons tous appris une précieuse leçon : si vous utilisez un combustible à base de pétrole comme allume-feu, n'utilisez jamais au grand jamais de l'essence. Versez l'allume-feu sur le charbon, tel qu'indiqué sur le mode d'emploi, scellez le conteneur et écartez-le du gril avant de craquer l'allumette.

Est-il sécuritaire de placer un gril au charbon de bois sur une terrasse de bois ?

J'ai une terrasse de bois sous une de mes aires de grillades. Je protège la terrasse en disposant des coussins protecteurs résistants aux flammes sous chaque gril. Ces coussins, fabriqués par DiversiTech, se déclinent en diverses tailles, formes et couleurs et sont disponibles dans les boutiques spécialisées, les quincailleries, les boutiques d'articles ménagers et sur le Web à l'adresse : <www.grillpads.com>.

Un gril au gaz est muni de boutons pour régler la chaleur. Comment peut-on régler la chaleur d'un gril au charbon de bois ?

Il y a trois façons.

1. Ajustez l'intensité de la chaleur en ouvrant ou en fermant les prises d'air au fond et sur le dessus du gril. Augmentez l'apport d'air et vous augmenterez la chaleur ; diminuez l'apport d'air et vous diminuerez la chaleur.

2. Augmentez ou diminuez la quantité de charbon dans le gril. Par exemple, pour fumer à basse température avec un barbecue à foyer profond, j'allume une cheminée d'allumage à moitié pleine.

3. Préparez un feu à deux ou trois zones. De cette façon, vous pouvez déplacer les aliments près ou loin du feu et régler l'exposition à la chaleur.

Qu'est-ce qu'un feu à deux zones ? Qu'est-ce qu'un feu à trois zones ?

FEU À DEUX ZONES : Dispersez les morceaux de charbon en une seule couche sur environ les deux tiers de la grille du fond, laissant un tiers dégagé (utilisez une houe à barbecue ou de jardinage pour disposer les morceaux de charbon). La zone avec le charbon est la zone de cuisson – elle sert à griller des aliments simples pour un petit nombre de personnes. La zone sans charbon est la zone refuge. Pour régler l'exposition à la chaleur, déplacez les aliments plus près ou plus loin du charbon.

Le test du « Mississippi »

Mon gril n'est pas muni d'un thermomètre. Comment puis-je vérifier la température ?

Utilisez le test du « Mississippi ». Tenez la main environ 6 cm (3 po) au-dessus de la grille et commencez à compter : « Un Mississippi, deux Mississippi, trois Mississippi », et ainsi de suite. Après un certain nombre de Mississippi (secondes), l'intensité de la chaleur vous obligera à retirer votre main. Le nombre de secondes pendant lesquelles vous avez tenu bon au-dessus du charbon correspond en gros aux températures suivantes :

TEMPS	CHALEUR	TEMPÉRATURE
1 Mississippi	très intense	345 °C (650 °F)
2 – 3 Mississippi	intense	315 °C (600 °F)
4 – 5 Mississippi	modérée-intense	200 °C (400 °F)
6 – 7 Mississippi	modérée	180 °C (350 °F)
8 – 10 Mississippi	modérée-faible	150 °C (300 °F)
12 – 15 Mississippi	faible	120 à 135 °C

FEU À TROIS ZONES : Disposez le charbon de manière à obtenir une couche double qui couvre un tiers du gril et dispersez le reste du charbon en une seule couche au centre du gril, laissant un tiers sans charbon. Cette disposition offre une zone de chaleur intense (au-dessus de la couche double de charbon) pour saisir ; une zone de chaleur modérée (au-dessus de la couche simple de charbon) pour cuire ; et une zone refuge sans charbon. Pour régler l'exposition à la chaleur, commencez par saisir les aliments dans la zone de chaleur intense, puis déplacez-les vers la zone de chaleur modérée pour terminer la cuisson. Si les aliments commencent à brûler ou si le charbon prend feu, déplacez les aliments vers la zone refuge.

À quelle fréquence faut-il ravitailler le gril en charbon ? Peut-on ajouter les morceaux directement ou faut-il les allumer ?

En brûlant, le charbon de bois génère de moins en moins de chaleur. En général, si vous effectuez une cuisson prolongée, il faudra ravitailler votre gril en charbon une fois l'heure. Les briquettes peuvent tenir un peu plus longtemps ; le charbon de bois en blocs peut brûler plus rapidement. Si vous utilisez le charbon de bois en blocs, vous pouvez ajouter le charbon frais directement sur le brasier. Laissez le gril à découvert pendant 5 à 10 min pendant que les blocs s'allument.

Conseils pour les grillades par temps froid

Quand j'étais petit, les gens vivant plus au nord rangeaient leur gril à compter de la Fête du travail jusqu'au début du mois de mai. De nos jours, de plus en plus d'adeptes font des grillades à longueur d'année. Comme nous nous plaisons à le répéter dans le métier, c'est ce qui sépare les vrais des blancs-becs. Posez-vous cette question simple : Quand il neige, qu'est-ce que vous déneigez en premier – le chemin pour se rendre à la voiture ou le chemin pour se rendre au barbecue ? Voici neuf conseils simples pour profiter des grillades par temps froid.

1. Choisissez des aliments qui cuisent rapidement à chaleur directe tels que les biftecks, les côtelettes, les poitrines de poulet, les hamburgers, les filets de porc, les brochettes, les filets de poisson et ainsi de suite. Simplifiez le menu.

2. Placez toujours votre gril dans un endroit bien aéré et protégé du vent. N'utilisez jamais un gril dans un garage, une dépendance ou une véranda couverte.

3. Balayez toute accumulation de neige sur le gril, au besoin, et saupoudrez les plaques de glace autour du gril d'abrasifs.

4. Si vous utilisez du charbon de bois, tapissez l'intérieur du gril avec un papier d'aluminium robuste, côté luisant vers le haut, en perçant le papier de trous pour les prises d'air (très important). Le papier réfléchissant aidera à concentrer et à maintenir la chaleur.

5. Comme à l'habitude, préchauffez le gril à la température désirée avant d'ajouter les aliments.

6. Minimisez les pertes de chaleur en fermant le couvercle autant que possible après l'allumage. Les grils munis de thermomètres externes conviennent mieux à la cuisson par temps froid, car vous n'avez pas à ouvrir le couvercle pour vérifier la température interne.

7. Si vous utilisez du charbon de bois, il se peut que vous ayez à ravitailler le gril en charbon plus souvent – toutes les demi-heures par temps froid au lieu de toutes les heures par temps plus clément. Je préfère allumer un deuxième gril à foyer profond ou une cheminée d'allumage de manière à pouvoir ravitailler le foyer principal au besoin.

8. C'est bizarre, mais en raison de la température extérieure plus froide, on a plus tendance à toucher les surfaces chaudes par inadvertance. Portez en tout temps des gants résistants à la chaleur (et non des gants de ski) pour prévenir les brûlures.

9. Rappelez-vous : les aliments prennent plus de temps à cuire par temps froid (de 25 à 80 % plus longtemps).



Un feu à deux zones



Un feu à trois zones

Si vous utilisez des briquettes, vous pouvez les ajouter directement au feu (lever le couvercle jusqu'à ce qu'elles soient allumées). Toutefois, je préfère utiliser une cheminée d'allumage, que je dépose dans un deuxième gril ou par terre (jamais sur une terrasse de bois). Ensuite, j'ajoute les briquettes allumées au feu. Cela évite d'exposer les aliments à la fumée âcre dégagée lors de l'allumage des briquettes.

Quand faut-il utiliser une lèchefrite?

Lorsque vous utilisez la méthode de cuisson à chaleur indirecte, y compris la cuisson barbecue, il est recommandé d'utiliser une lèchefrite. La lèchefrite a trois utilités: Premièrement, elle permet de bien délimiter la zone de cuisson à chaleur indirecte. Deuxièmement, elle recueille les écoulements des côtes, des canards et autres aliments gras. Enfin, certains maîtres de la briquette utilisent la lèchefrite pour y mettre de l'eau, de la bière, du vin, des marinades et autres aromates pour produire une vapeur qui aide à garder les aliments humides lors d'une cuisson prolongée.

Les plats de cuisson jetables en aluminium que vous trouverez dans les supermarchés sont idéals pour cet usage. Lorsque vous effectuez une cuisson à chaleur indirecte sur un gril au charbon de bois, placez la lèchefrite sous la grille entre les monticules de charbon ardent.

De nombreux grils au gaz ont des lèchefrites intégrées. Si tel est le cas, vous n'aurez pas besoin d'en ajouter une autre. Assurez-vous de toujours vider et nettoyer la lèchefrite après chaque usage. Sinon, vous courez le risque de produire des odeurs désagréables et d'attirer les ratons laveurs.



Les deux panneaux latéraux de la grille se soulèvent pour faciliter l'ajout de charbon frais ou de copeaux de bois.

Y a-t-il moyen d'ajouter du charbon frais au feu sans soulever la grille avec les aliments?

Achetez une grille avec panneaux latéraux amovibles. Vous soulevez les panneaux latéraux pour ravitailler le gril en charbon ou en copeaux de bois.

À quoi servent les prises d'air sur un gril au charbon?

Les prises d'air aident à régler l'intensité de la chaleur. Si vous les ouvrez grand, vous augmentez l'apport d'air et le charbon brûle à température plus élevée. Si vous les fermez partiellement, vous diminuez l'apport d'air et le charbon brûle à température plus faible. Si vous fermez toutes les prises (au fond et sur le dessus) vous finirez par éteindre le feu.

La cuisson au gaz

Quelle est la façon la plus sécuritaire d'allumer un gril au gaz? Les grils au gaz peuvent-ils exploser?

Laissez toujours le couvercle ouvert lorsque vous allumez un gril au gaz. Tournez doucement le bouton d'un brûleur dans le sens antihoraire. (Sur certains grils, vous devez enfoncer le bouton d'abord. Et sur certains grils, vous devez allumer un brûleur en premier – souvent un brûleur externe – qui à son tour allumera les autres brûleurs.) Une étape finale de première importance: lorsque vous croyez avoir allumé le brûleur, placez votre main quelques centimètres au-dessus de la grille pendant une minute pour vérifier que le brûleur est vraiment allumé.

Ne tentez jamais d'allumer un gril au gaz avec le couvercle fermé. L'accumulation potentielle de gaz et une inflammation soudaine peuvent entraîner une explosion fatale.

COMMENT ALLUMER UN GRIL AU GAZ

Vous n'avez pas besoin d'un diplôme en génie pour allumer un gril au gaz, mais quelques indications s'imposent avant de commencer. (Pour d'autres conseils de sécurité en matière de grils au gaz, visitez le site Web du Propane Education and Research Council: <www.usepropane.com>.)

- **Premièrement, assurez-vous d'avoir suffisamment de gaz (c'est là que l'indicateur de niveau entre en ligne de compte). Il n'y a rien de plus fâcheux que de cuire une pointe de poitrine entière ou un jambon et manquer de gaz au milieu de la cuisson.**

- **Ouvrez le couvercle, réglez le brûleur de départ à ÉLEVÉE et allumez-le à l'aide du bouton d'allumage. Assurez-vous que le brûleur est vraiment allumé. La plupart des grils au gaz ont un petit regard sous le bouton du brûleur pour le surveiller. Sinon, tenez votre main quelques centimètres au-dessus de la grille et assurez-vous de sentir la chaleur.**

- **Si l'allumage échoue après avoir enfoncé le bouton d'allumage pendant quelques secondes, relâchez le bouton, attendez quelques minutes pour laisser sortir l'air, puis répétez la procédure. J'ajouterais pour les personnes (dont moi-même) qui manquent de patience (sans parler de gros bon sens): ne laissez pas le gaz s'écouler tout en continuant d'appuyer sur un bouton d'allumage capricieux. La cuve se remplira de gaz et, quand l'étincelle finira par se produire, le gaz s'enflammera avec une force explosive.**

- **Une fois que le brûleur principal est allumé, allumez les autres brûleurs en les réglant tous à température élevée. Préchauffez le gril à la température désirée. Cela prendra environ 15 minutes – parfois plus. Ne lésinez pas sur le temps de préchauffage; c'est une des erreurs les plus fréquentes lors de l'utilisation d'un gril au gaz. (Il est préférable de préchauffer le gril à température élevée, puis d'abaisser la température au besoin.)**

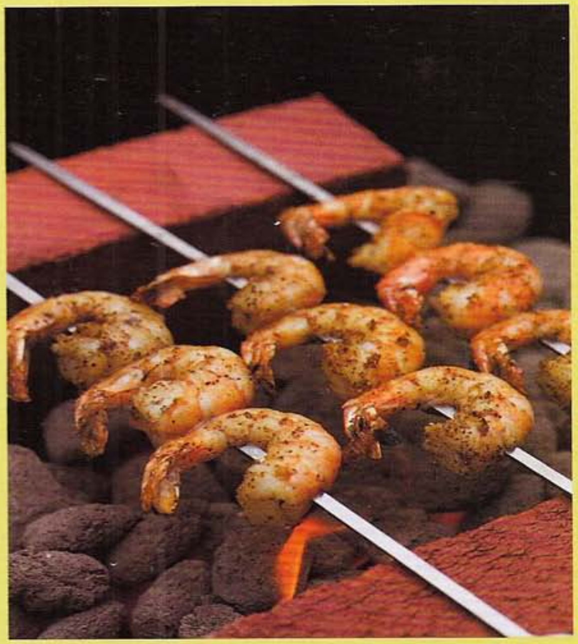
Comment cuire sur le gril sans grille

Pour le Nord-Américain moyen, la grille est la partie la plus importante (ou du moins la caractéristique essentielle) d'un barbecue. Vous serez donc peut-être surpris d'apprendre que, dans bien des régions du monde – de la Turquie au Japon en passant par l'Inde –, les grils n'ont pas de grilles et les aliments sont cuits directement au-dessus du feu.

Les brochettes de viande hachée, comme les satés indonésiens et le *lula* perse, conviennent particulièrement bien à une cuisson sans grille parce que la viande a tendance à coller aux tiges métalliques de la grille. De nombreux mets et tandouris indiens sont recouverts d'une panure aux pois chiches qui a tendance à coller à la grille, comme d'ailleurs l'enrobage du miso, si populaire dans les restaurants à grillades japonais.

La façon la plus simple de griller sans grille sur un gril de style américain (au charbon de bois ou au gaz) est de placer deux briques ou pavés plats ou des tuyaux de métal d'une épaisseur de 2,5 cm (1 po) par-dessus la grille, avec suffisamment d'espace entre les deux pour suspendre les brochettes. Déposez les bouts des brochettes sur les briques; les aliments devraient être suspendus au-dessus de la grille et complètement exposés à la chaleur.

Si vous vous êtes déjà acharné à cuire des brochettes de viande hachée sur une grille, vous trouverez cette technique simple lumineuse.



Pour griller ces crevettes sans utiliser la grille supérieure, le charbon a été entassé uniformément au centre du gril (sur la grille du fond) et les briques ont été disposées de part et d'autre. Les briques s'élèvent 5 cm (2 po) plus haut que l'étage de charbon de bois, permettant aux crevettes de griller au-dessus du feu.

Comment tester un gril au gaz pour des fuites ?

Pour détecter les fuites, préparez une solution en mélangeant du savon vaisselle et de l'eau à parts égales. Badigeonnez cette préparation sur les tuyaux et les raccords. Toute fuite se manifestera en faisant des bulles.

Que faire si vous sentez une odeur de gaz provenant d'un gril au gaz ?

Si vous détectez une odeur de gaz, fermez immédiatement tous les brûleurs et fermez la valve de la bonbonne de propane. Débranchez le tuyau de la bonbonne. Attendez 5 min environ pour laisser s'échapper tout propane résiduel. Rebranchez le tuyau. Levez le couvercle. Allumez les brûleurs et enfoncez le bouton d'allumage. Si vous détectez encore une odeur de gaz, éteignez immédiatement le gril, débranchez la bonbonne de propane et appelez le fabricant.

Comment procède-t-on pour une cuisson à chaleur directe sur un gril au gaz ?

Réglez les brûleurs à température élevée et préchauffez le gril jusqu'à une température interne d'au moins 315 °C (600 °F). (La température se lit normalement au niveau du couvercle de la cuve et pourrait être un peu plus élevée que la température au niveau de la grille.) Vous aurez probablement à allumer tous les brûleurs

La cuisson au tournebroche

Vous pouvez cuire des aliments au tournebroche sur un gril au charbon de bois ou au gaz et la plupart des fabricants vendent des accessoires pour le tournebroche. Lorsque vous achetez un nécessaire à tournebroche, vérifiez si le moteur a un interrupteur (des vitesses ajustables peuvent être pratiques aussi) et un cordon assez long pour se rendre à la prise électrique. Assurez-vous que le dispositif est muni d'un support qui s'ajuste à votre gril. Le tournebroche doit être muni de fourchons ajustables pour tenir les aliments en place. Une autre caractéristique pratique est le contrepoids, qui aide à réduire l'usure du moteur.

Pour cuire au tournebroche sur un gril au charbon de bois, préparez le gril pour une cuisson à chaleur indirecte et préchauffez-le à température moyenne-élevée ou moyenne. Lorsque les morceaux de charbon sont chauds, dispersez-les en deux rangées parallèles, une à environ 10 cm (4 po) devant l'endroit où le tournebroche tournera et l'autre à environ 10 cm (4 po) derrière le tournebroche. Placez une lèchefrite au centre, entre les rangées de charbon. Embrochez les aliments sur le tournebroche, fixez celui-ci au mécanisme et démarrez le moteur. (Note : pour cuire au tournebroche sur un barbecue à foyer profond, il vous faut un anneau de support en métal, disponible chez Weber, <www.weber.com>.) Vous devez ajouter de 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté à toutes les heures de cuisson.

La plupart des nouveaux grils haut de gamme ont un brûleur infrarouge à rôtisserie à l'arrière de la cuve. Lorsque vous utilisez le tournebroche, placez une lèchefrite au-dessous de l'emplacement de l'aliment (il faudra peut-être enlever les grilles pour dégager l'espace). Préchauffez le brûleur à rôtisserie à température élevée ; pour ce faire, il faudra peut-être enfoncer le bouton de réglage pendant 15 secondes. Embrochez les aliments sur le tournebroche, puis insérez celui-ci dans le mécanisme et démarrez le moteur. Le tour est joué. Si vous utilisez un gril de quatre à six brûleurs et désirez accélérer la cuisson, vous pouvez également allumer les brûleurs extérieurs ; vous obtiendrez une cuisson au tournebroche jumelée à une cuisson à chaleur indirecte.

Pour une cuisson au tournebroche sur un gril au gaz à trois brûleurs disposés d'avant en arrière, préchauffez les brûleurs avant et arrière à température moyenne-élevée ou élevée. Laissez le brûleur du centre éteint. Embrochez les aliments sur le tournebroche, fixez le tournebroche au mécanisme et démarrez le moteur. Si les aliments cuisent trop rapidement, éteignez le brûleur avant.

Pour une cuisson au tournebroche sur un gril au gaz à trois brûleurs disposés de gauche à droite, ou sur un gril au gaz muni de quatre, cinq ou six brûleurs, allumez les brûleurs périphériques et laissez les brûleurs du centre éteints. Placez une lèchefrite en dessous de la viande. Ce n'est pas une cuisson authentique au tournebroche parce que la viande n'est pas directement exposée à la flamme ; c'est plutôt une cuisson au tournebroche à chaleur indirecte. Néanmoins, vous obtiendrez des résultats fabuleux.

Temps approximatifs pour la cuisson au tournebroche

1 poulet 1,6 kg (3 ½ lb)	40 min à 1 h
1 gibier à plumes 1 kg (2 lb)	25 à 30 min
1 canard 1,8 à 2,3 kg (4 à 5 lb)	1 ¼ à 1 ½ h
1 gigot d'agneau papillon 1 à 1,4 kg (2 à 3 lb)	1 à 1 ½ h
1 longe de porc désossée 1 à 1,4 kg (2 à 3 lb)	1 à 1 ½ h
1 rosbif de côte désossé 1,4 kg (environ 3 lb)	1 à 1 ½ h

*Les temps sont approximatifs pour un gril couvert. Ajoutez de 15 à 20 minutes pour un gril découvert.

pour atteindre une chaleur intense. Dès que la température désirée est atteinte, vous pouvez éteindre un ou des brûleurs si vous n'utilisez pas toute la surface de cuisson.

Pour une cuisson à chaleur directe de modérée à intense, réglez les boutons des brûleurs à température moyenne-élevée de manière à atteindre une température interne d'au moins 200 °C (400 °F).

Comment procède-t-on pour une cuisson à chaleur indirecte sur un gril au gaz ?

Pour une cuisson à chaleur indirecte sur un gril au gaz à deux brûleurs, allumez un brûleur et placez les aliments du côté opposé. Sur un gril à trois brûleurs, allumez le brûleur avant et arrière ou gauche et droit et placez les aliments au centre. Sur un gril de quatre à six brûleurs, allumez les brûleurs extérieurs et placez les aliments au centre de la grille. Quel que soit le nombre de brûleurs, vous devez fermer le couvercle.

Qu'en est-il du gril à brûleur unique ? Pour une cuisson à chaleur indirecte, il faut un moyen d'empêcher la chaleur d'atteindre directement les aliments. Placez un moule à gâteau ou à tarte renversé sur un plus grand plat de cuisson ou une poêle allant au four – le but est de créer une poche d'air isolante. Placez les aliments au-dessus du moule inversé. Après avoir lu cela, vous aurez peut-être envie de vous procurer un gril à plusieurs brûleurs…

Quand faut-il cuire à couvert et à découvert ?

Fermez toujours le couvercle pour une cuisson à chaleur indirecte. Pour une cuisson à chaleur directe, observez la règle suivante: si l'aliment à griller est plus mince que la paume de votre main (par exemple, des poitrines de poulet désossées sans la peau, des côtelettes de porc minces, des crevettes, de nombreux légumes, du pain à l'ail, et ainsi de suite), faites-les griller à découvert. Ces aliments cuisent rapidement ; il est préférable de les surveiller pour ne pas trop les cuire.

Si l'aliment à griller à chaleur directe est plus épais que la paume de votre main (par exemple, un espadon de l'épaisseur d'une bible, une darne de thon ou un bifteck d'aloyau), fermez le couvercle. Cela permet de retenir la chaleur et d'accélérer la cuisson.

La cuisson des satés

Le saté est sans doute l'amuse-gueule le plus parfaitement adapté à la cuisson sur gril. Cette brochette sur baguette de bambou qui ne fait qu'une bouchée est follement populaire dans tout le sud-est asiatique. Le yakitori et le teriyaki japonais sont des proches parents du saté. Il n'y a qu'un aspect qui pose quelque peu problème pour la cuisson des satés. Puisque le bambou est inflammable, vous devez préparer le gril de manière à cuire la viande sans brûler les extrémités des brochettes. Il y a trois façons d'y parvenir.

1. Faites comme les gens du sud-est asiatique – utilisez un gril étroit, juste assez large pour exposer la viande au feu sans toucher aux extrémités des brochettes. Les grils à saté, de longues boîtes métalliques étroites plutôt petites et portatives, sont spécialement conçus pour cet usage. Les variantes se déclinent de Djakarta à Kyoto en passant par Kuala Lumpur. (J'en ai acheté un à Djakarta qui fait 30 cm (12 po) de longueur et 7 cm (3 po) de largeur, fabriqué à partir d'une grosse boîte de conserve.

Un hibachi japonais est le plus proche parent du gril à saté en Amérique du Nord et fonctionne très bien pour la cuisson des satés. Vous n'avez qu'à entasser le charbon jusqu'au bord du hibachi et placer les satés sur le gril en laissant les extrémités des brochettes dépasser du bord.

2. Protégez la partie exposée des brochettes de bambou à l'aide d'un bouclier. Le plus simple est de plier un papier d'aluminium et de le placer sous les extrémités des brochettes ; ou vous pouvez vous procurer un bouclier à brochettes du commerce. Une troisième méthode consiste à envelopper la partie exposée de chaque brochette avec un papier d'aluminium.

3. On affirme souvent qu'on peut empêcher les extrémités des brochettes de brûler en les trempant dans de l'eau froide pendant au moins 30 min. Cela ralentira peut-être l'action des flammes, mais les deux premières méthodes sont beaucoup plus efficaces.

Fabriquer un bouclier en papier d'aluminium pour les brochettes

Pour fabriquer un bouclier pour les petites brochettes de bambou, pliez un papier d'aluminium en trois comme pour une lettre d'affaires, le côté réfléchissant vers l'extérieur pour réfléchir la chaleur. Commencez avec un morceau de 30 x 45 cm (12 x 18 po) pour fabriquer un bouclier pour de petites brochettes. Lorsque vous disposez les satés ou les brochettes sur la grille, glissez le papier d'aluminium sous les extrémités des brochettes. Sinon, vous pouvez placer le bouclier sur la grille en premier et disposer les brochettes par-dessus. Le papier d'aluminium protégera le bois des flammes.



Au lieu de tremper les brochettes de bambou pour les empêcher de brûler, utilisez un bouclier en papier d'aluminium. C'est beaucoup plus fiable.

Le fumage

Quelle est la température idéale pour le fumage ?

Selon la tradition, la pointe de poitrine, l'épaule de porc et les côtes levées doivent être fumées lentement à basse température – à une température faible de 107 à 120 °C (225 à 250 °F) pendant plusieurs heures. Je trouve que les poulets entiers et les côtes à cuisson plus rapide, comme les petites côtes de dos, plus croustillants en surface (la peau dans le cas du poulet) ont une texture plus agréable (la viande comme telle dans le cas des petites côtes de dos) lorsque rôtis à une température plus élevée, 180 °C (350 °F), avec une cuisson à chaleur indirecte.

Je n'ai pas de fumoir. Peut-on utiliser un gril à foyer profond au charbon de bois pour fumer ?

Absolument. Préparez le gril pour une cuisson à chaleur indirecte mais en utilisant la moitié de la quantité habituelle de charbon de bois. Une quantité moindre de charbon de bois est essentielle pour atteindre une température de fumage traditionnellement peu élevée. Vous pouvez également investir dans un déflecteur en métal qui s'ajuste à un gril conventionnel au charbon de bois et permet de diminuer la chaleur produite en dirigeant le flux d'air à travers la grille (on en trouve chez <www.bbqbaffle.com>).

Comment fait-on pour fumer sur un gril au gaz ?

La réponse rapide est qu'on ne peut le faire. Les grils au gaz sont très utiles (ils sont fabuleux pour la cuisson à chaleur directe et indirecte et pour rôtir au tournebroche). Mais en raison des grandes prises

d'air à l'arrière (exigées par le code de sécurité), la plupart des grils au gaz font de piètres fumoirs. La presque totalité de la fumée s'échappe par les prises d'air avant de pouvoir parfumer les aliments. De plus, à moins que le gril fonctionne à plein régime, la chaleur est insuffisante pour faire fumer le bois (ce problème ne se pose pas pour un gril au charbon de bois où le bois est en contact direct avec les charbons ardents). Toutefois, si vous chauffez un gril au gaz à température élevée, la température sera trop élevée pour une cuisson à chaleur indirecte ou une cuisson barbecue.

Avec les années, certains adeptes ont trouvé des combines ingénieuses pour fumer sur un gril au gaz. Par exemple, vous pouvez placer un plat de morceaux de charbon allumés et de copeaux ou de morceaux de bois trempés sur la grille d'un gril au gaz chaud, éteindre les brûleurs et boucher les prises d'air à l'arrière. Ou vous pouvez vous procurer un appareil comme le Sam's Smoker Pro (une boîte métallique plate que vous remplissez de copeaux de bois et qui est insérée sous la grille, au-dessus d'un des brûleurs – pour de plus amples renseignements, consultez le <www.samssmoker.com>).

Si vous insistez pour fumer sur un gril au gaz, placez tous les copeaux de bois prétrempés dans la boîte à fumée ou dans une poche à fumée et disposez-les directement au-dessus d'un brûleur. Préchauffez le gril à température élevée jusqu'à ce que la fumée s'élève en tourbillonnant, puis abaissez la température à l'intensité désirée pour une cuisson à chaleur indirecte ou une cuisson barbecue (ou suivez le mode d'emploi du fabricant).

Si votre gril n'est pas muni d'une boîte à fumée, vous pouvez vous en procurer une dans une boutique spécialisée ou en improviser une à l'aide d'un petit moule à pain ou un moule à tarte métallique. Sinon, préparez des poches à fumée en enveloppant une tasse environ de copeaux de bois dans du papier d'aluminium ultra-résistant pour former une poche en forme de chausson. Pliez les extrémités pour la sceller, puis percez une demi-douzaine de trous sur le dessus à l'aide du bout pointu d'un thermomètre à viande ou d'une brochette de bambou afin de laisser la fumée s'échapper.

La meilleure solution? Vous êtes un inconditionnel du barbecue au gaz ou vous venez d'acheter un super-gril au gaz en acier inoxydable qui coûte le prix d'une voiture? Si vous voulez vraiment réussir une cuisson barbecue authentique au goût de fumée d'antan, procurez-vous un barbecue couvert à foyer profond à prix modique ou un fumoir à eau vertical pour le fumage.

Que faire si le fumoir n'a pas de thermomètre?

Si votre fumoir n'est pas pourvu d'un thermomètre, insérez la sonde métallique d'un thermomètre de four (et non un thermomètre à lecture instantanée) dans une des prises d'air ou dans la chambre à fumée.

À quelle fréquence faut-il ajouter les copeaux de bois? Doit-on continuer d'en ajouter tant que la nourriture n'est pas cuite?

En règle générale, j'ajoute des copeaux de bois frais quand je commence à fumer et ensuite, une fois l'heure. Dans le cas d'aliments à cuisson plus rapide, comme un poulet entier ou quelques carrés de petites côtes de dos, un lot de copeaux de bois (¾ tasse de copeaux de bois prétrempés et égouttés, ou un ou deux morceaux de bois franc par côté) suffit. Pour des pièces de viande à cuisson plus longue, comme l'épaule de porc et la pointe de poitrine, j'ajoute du bois à toutes les heures pour la première moitié du temps de cuisson. Je n'ajoute pas de bois pendant la deuxième moitié de la cuisson – premièrement, parce que la viande semble moins absorber le goût de fumée après quelques heures, et deuxièmement, parce que je veux éviter de trop enfumer les aliments.

Est-ce qu'on peut trop fumer un aliment?

Oui, et cela m'amène à parler d'une des erreurs les plus fréquentes de la cuisson au barbecue: la notion selon laquelle si quelque chose est bon, ce quelque chose sera meilleur en plus grande quantité. Les aliments trop fumés ont un goût amer désagréable et âcre.

Les dernières fois que j'ai cuit une pointe de poitrine, elle est toujours sortie trop fumée. Où est l'erreur?

En deux mots, vous utilisez trop de bois. Ajoutez 1 à 1 ½ tasse de copeaux trempés ou deux ou trois morceaux de bois aux braises de charbon de bois toutes les heures pendant la première moitié du temps de cuisson. Inutile de continuer d'ajouter du bois après 5 ou 6h.

Quel est le combustible principal dans un fumoir : le charbon de bois ou le bois ?

Cela dépend du maître fumeur mais en général j'utilise le charbon de bois en blocs pour générer de la chaleur et des morceaux de bois pour produire de la fumée.

J'ai un fumoir horizontal cylindrique et j'ai du mal à faire monter la température et la maintenir élevée. Que suggérez-vous ?

C'est un problème fréquent avec ces lourds fumoirs en fer ou en acier. La solution facile est de préparer un plus gros feu. J'utilise l'équivalent en charbon de deux, parfois trois cheminées d'allumage dans mon fumoir horizontal cylindrique. Assurez-vous que la prise d'air du foyer et de la cheminée est ouverte. Si vous avez besoin d'un peu plus d'air dans le foyer (rappelez-vous qu'un apport supplémentaire d'air signifie une chaleur plus intense), vous pouvez laisser la porte latérale du foyer ouverte de 65 à 130 mm (¼ à ½ po).

Si vous fumez souvent par temps froid, procurez-vous un fumoir avec des parois métalliques épaisses (au moins 65 mm/¼ po d'épaisseur). Les modèles à paroi plus mince ne retiennent pas suffisamment la chaleur en hiver.

Devrait-on utiliser un bac d'eau et de quoi doit-on le remplir ?

Votre question concerne ce qu'on appelle le fumoir à eau – un baril vertical avec un foyer dans la partie inférieure et une lèchefrite remplie d'eau au centre sous la viande. (Un des modèles les plus répandus de ce type de fumoir est le Weber Smoky Mountain Cooker, connu sous le nom de « L'obus ».) Le principe de fonctionnement est que le liquide dans le bac aide à humidifier la chambre de fumée et protège la viande d'une chaleur excessive.

Je mets de l'eau dans le bac lorsque je fume des viandes plutôt maigres comme la poitrine de dinde ; mais si je fais cuire des viandes plus grasses comme l'épaule de porc ou la pointe de poitrine, en général, je ne me donne pas cette peine. En revanche, je tapisse le bac d'eau de papier d'aluminium pour faciliter le nettoyage. Nombre de personnes remplissent le bac de vin, de bière, de cidre ou d'un autre liquide parfumé au lieu de l'eau. Je n'y vois aucun mal et il se peut que cela aide à donner un goût subtil (surtout si vous buvez un peu de vin ou de bière pendant le fumage).

Mon fumoir a deux grilles de cuisson. Puis-je fumer sur les deux à la fois ou seulement sur la grille supérieure ? La grille inférieure ne permettrait-elle pas une cuisson plus rapide du fait qu'elle est plus près du feu ?

Vous avez probablement un fumoir cylindrique vertical ou un fumoir à eau. Oui, vous pouvez fumer sur les deux niveaux. En général, je place les aliments plus gras sur la grille supérieure et les aliments plus maigres sur la grille inférieure (la pointe de poitrine sur la grille au-dessus de la dinde, par exemple), de manière à badigeonner la viande plus maigre grâce à l'écoulement de gras. Oui, il est vrai que la viande du dessous cuira très légèrement plus vite ; ajustez donc le temps de cuisson en conséquence.

Que pensez-vous des fumoirs électriques ?

Ils fonctionnent à merveille. Le seul inconvénient des fumoirs électriques est leur facilité d'usage. (« À vaincre sans péril, on triomphe sans gloire ! »)

La cuisson sur gril à l'intérieur

Comment peut-on cuire sur le gril dans l'âtre d'un foyer ? Comment fait-on pour empêcher le foyer intérieur de devenir graisseux ?

La réponse succincte est de se procurer un gril toscan (voir la page 11 pour une description). Préparez une belle flambée dans votre foyer et laissez-la réduire en braises. Entassez les braises en un monticule et placez le gril toscan par-dessus, puis procédez comme vous le feriez à l'extérieur.

Pour empêcher le foyer de devenir graisseux, tapissez-le de papier d'aluminium (le côté réfléchissant vers le haut pour réfléchir la chaleur).

Je loue un appartement à Manhattan et je n'ai pas le droit d'installer un barbecue dans l'escalier de secours. Quelles sont les recettes qu'on peut cuire sur un gril intérieur?

Presque tout ce qu'on peut griller à l'extérieur peut être grillé à l'intérieur, mais il faut adapter la technique. En fait, j'ai écrit un livre complet sur la question: *Barbecue d'intérieur.* N'oubliez pas de ne jamais utiliser un gril extérieur à l'intérieur.

Griller sur un feu de camp

Quel est le secret des grillades sur un feu de camp? (Mon mari finit toujours par brûler la nourriture.)

Règle générale, il est préférable de cuire sur les braises que dans les flammes d'un brasier. Partez le feu 30 à 40 min avant la cuisson. Pelletez ou entassez les braises en un monticule sur un côté du feu et faites votre cuisson là-dessus. Faites brûler des bûches fraîches de l'autre côté pour continuer à générer des braises.

Comment dispose-t-on les aliments au-dessus du feu?

Il y a trois façons de le faire:

1. **À LA MANIÈRE DES GUIMAUVES:** Sur le bout d'un bâton ou d'une longue brochette. C'est une excellente technique pour les aliments qui cuisent rapidement comme les saucisses et les biscuits «guimauve qu'on redemande».

2. **À LA MANIÈRE *ASADO*:** Vous empalez ou attachez les aliments à des pieux ou des brochettes à la verticale que vous placez devant le feu. C'est idéal pour les poissons entiers, les agneaux et les chevreaux coupés en deux, les côtes de bœuf, etc.

3. **À LA MANIÈRE TOSCANE:** Sur une grille posée sur des pierres ou des briques au-dessus des braises ou en utilisant un gril toscan qui est muni de pattes pour le tenir au-dessus du feu. Idéal pour les biftecks et les côtelettes.

Chaque règle a son exception. Quand les grillardins allemands préparent les *Spiessbraten* (cou de porc farci aux oignons et cuit au tournebroche), ils le cuisent délibérément sur les flammes d'un feu de bois de hêtre afin de le fumer.

«Grils» intérieurs

L'avènement des grils électriques intégrés à la cuisinière a permis d'introduire dans la cuisine une méthode de cuisson qui se fait traditionnellement en plein air. Ces grils sont munis d'un élément chauffant électrique placé sous une grille de métal – une sorte de rôtissoire inversée. Les grils intérieurs au gaz ont suivi peu après. Mais s'agit-il d'une cuisson sur gril? Dans le cas du gril électrique, le puriste répondra «non». En effet, la première caractéristique, le feu nu, brille par son absence. Quant aux grils intérieurs au gaz, ils fonctionnent comme les modèles extérieurs.

Les deux types de grils intérieurs permettent de saisir et de carboniser à température élevée, conformément à la méthode si appréciée du gril extérieur. Je ne suis pas certain qu'un goûteur pourrait faire la différence à l'aveugle entre des aliments bien marinés qui ont été grillés à l'extérieur et les mêmes aliments grillés à l'intérieur. Et cela permet très certainement aux habitants des contrées plus froides de savourer des aliments sur le gril à longueur d'année.

Enfin, il y a les poêles cannelées dont les cannelures parallèles dans le fond sont conçues pour simuler les marques de gril. Encore une fois, le puriste serait tenté de rejeter ces appareils. Assurément, le feu nu est absent. Mais les cannelures produisent une carbonisation et de sympathiques marques de gril typiques des grillades. La poêle cannelée ne remplace pas la cuisson sur le gril extérieur, mais elle est utile au locataire qui veut s'approcher d'une saveur grillée.

Les dix commandements des grillades parfaites

1. ORGANISEZ-VOUS. Ayez tout le nécessaire à portée du gril – la nourriture, la marinade, la sauce à badigeonner, les assaisonnements et le matériel – avant de commencer la cuisson.

2. VÉRIFIEZ LE NIVEAU DE COMBUSTIBLE. Rien n'est plus fâcheux que de manquer de charbon de bois ou de gaz en plein milieu d'une cuisson au gril. Si vous utilisez du charbon de bois, allumez suffisamment de morceaux pour couvrir une surface qui dépasse celle des aliments à cuire de 7,5 cm (3 po) de chaque côté. (Un gril de 60 cm/22 ½ po requiert un chargement de cheminée d'allumage.) Pour une cuisson sur un gril au gaz, assurez-vous que la bonbonne est pleine au moins jusqu'au tiers.

3. PRÉCHAUFFEZ LE GRIL À LA BONNE TEMPÉRATURE. Rappelez-vous que la cuisson sur le gril est une méthode à feu vif. Pour obtenir la croûte bien saisie, la saveur distinctive et les marques de grillade sympathiques que l'on associe à la gastronomie du gril, vous devez cuire à feu vif. À quel degré ? Au moins 315 °C (600 °F) pour une cuisson à chaleur directe à feu vif. Je l'ai expliqué ailleurs dans le livre mais je le répète : si vous utilisez du charbon de bois, laissez-le brûler jusqu'à ce qu'il soit recouvert d'une fine pellicule de cendre. Tenez votre main environ 7,5 cm (3 po) au-dessus de la grille. Lorsque le gril est suffisamment chaud pour la cuisson, l'intensité de la chaleur devrait vous obliger à retirer votre main après 2 ou 3 secondes. Si vous utilisez un gril au gaz, préchauffez-le à haute température (au moins 315°C/600°F), ce qui peut prendre de 10 à 15 min.

Pour une cuisson à chaleur indirecte, préchauffez le gril à 180 °C (350 °F).

4. ATTENTION À LA PROPRETÉ. Rien n'est moins appétissant qu'une cuisson sur un gril sale jonché de vieux morceaux de nourriture brûlée collés à la grille. Qui plus est, les aliments à cuire vont coller à une grille sale. Nettoyez la grille à deux reprises : une fois après avoir préchauffé le gril et encore une fois après avoir terminé la cuisson. Le premier nettoyage permet d'enlever les morceaux de nourriture qui n'ont pas été récurés après la séance précédente. Utilisez le rebord d'une spatule en métal pour racler les gros morceaux de nourriture et une brosse métallique à poils raides pour récurer la grille à fond.

5. MAINTENEZ UNE BONNE LUBRIFICATION. Huilez la grille juste avant d'y mettre les aliments. Utilisez un morceau de papier absorbant plié de façon très compacte et trempé dans l'huile ou frottez avec un morceau de bacon gras, de lard de bœuf ou de peau de poulet. Ou encore, soulevez la grille et aspergez-la d'huile à l'écart du feu, puis replacez-la sur le gril.

6. TOURNEZ AU LIEU DE PIQUER. La bonne manière de tourner la viande sur un gril consiste à utiliser une pince ou une spatule. Ne piquez jamais la viande avec une fourchette, à moins que vous vouliez vider ses sucs savoureux sur les charbons.

7. SACHEZ QUAND BADIGEONNER. Les sauces à badigeonner et les marinades à base d'huile et de vinaigre, d'agrumes ou de yogourt peuvent servir à badigeonner les viandes pendant toute la durée de la cuisson. Si vous voulez utiliser une marinade pour badigeonner, réservez-en une quantité avant de mariner la viande pour éviter une contamination croisée. N'utilisez jamais une marinade qui a été en contact avec de la viande.

Si vous utilisez une sauce barbecue sucrée, appliquez-la vers la fin de la cuisson. Le sucre dans la sauce brûle facilement et ne devrait pas être exposé à une chaleur prolongée.

8. FERMEZ LE COUVERCLE. Lorsque vous cuisez des pièces plus importantes de viande ou de volaille comme des poulets entiers, des gigots d'agneau ou des côtes de bœuf, utilisez la méthode de cuisson à chaleur indirecte ou la cuisson barbecue (voir les pages 2 et 3). Fermez hermétiquement le couvercle et résistez à la tentation de jeter un coup d'œil. Chaque fois que vous soulevez le couvercle, vous prolongez le temps de cuisson.

9. **LAISSEZ REPOSER. Le bœuf, le bifteck, le poulet – presque toutes les grillades – auront meilleur goût si vous les laissez reposer sur une planche à découper quelques minutes avant de servir. Cela aide à « détendre » la viande, la rendant plus juteuse et plus goûteuse.**

10. **N'ABANDONNEZ JAMAIS VOTRE POSTE. La cuisson au gril est une méthode simple mais qui requiert une attention de tous les instants. Une fois qu'un aliment est sur le gril (surtout à chaleur directe), restez sur place jusqu'à la fin de la cuisson. Ce n'est pas le moment de répondre au téléphone ou de préparer un mélange de votre célèbre mojito.**

Surtout, amusez-vous. Rappelez-vous que la cuisson au gril, ce n'est pas de la neurochirurgie, parole d'évangile !

Peut-on cuire à chaleur indirecte sur un feu de camp ?

Il y a deux façons de le faire. La première est de monter l'aliment sur un pieu (ou sur une brique s'il s'agit d'oignons et autres légumes ronds) devant le feu (voir la cuisson à la manière *asado* p. 29). La deuxième est de cuire les aliments dans un faitout, un grand plat profond en fonte que vous placez dans les braises, entassant des braises supplémentaires dans le creux du couvercle.

Je vous ai déjà vu cuire des patates douces directement sur les braises. Pourquoi diable faites-vous ça et est-ce que c'est bon ?

Rôtir des aliments sur les braises est sans doute la plus ancienne méthode de cuisson au monde, et pour certains aliments comme la patate douce et les oignons, c'est une des meilleures méthodes. Il y a trois raisons convaincantes de le faire. Premièrement, c'est impressionnant à voir et cela vous assurera du succès auprès de vos invités. Deuxièmement, la carbonisation des peaux de patates et d'oignons produit un incroyable goût de fumée qui est inimitable. Troisièmement, vous reprenez contact avec l'homme des cavernes en vous – vous vous adonnez à un acte de cuisson aussi vieux que l'humanité elle-même. Un bon exemple de cette technique est la recette de Pommes de terre et oignons rôtis sur la braise à la page 473.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU GRIL

Que dois-je faire au début de la saison pour préparer mon gril ?

Cette question suppose que vous avez rangé le barbecue pour l'hiver, ce qui est de moins en moins courant (voir Conseils pour les grillades par temps froid à la page 20). Si c'est votre cas, voici ce qu'il faut faire pour le mettre en état de marche pour la saison.

GRILS AU CHARBON DE BOIS : Racler toute cendre qui aurait dû être nettoyée à la fin de la saison précédente. Assurez-vous que les prises d'air métalliques au fond et sur le couvercle fonctionnent librement : lubrifiez-les

avec du WD-40 au besoin. Allumez le gril et préchauffez-le à une température extrême. Brossez et huilez la grille.

GRILS AU GAZ : Si vous avez oublié de nettoyer le récipient collecteur de graisse, faites-le maintenant. Enlevez les grilles et assurez-vous que les tubes des brûleurs ne sont pas obstrués, surtout par des araignées et des toiles d'araignée, et que les orifices dans les tubes sont ouverts. Débouchez-les délicatement, avec une aiguille au besoin. Replacez les grilles.

Vérifiez les boutons d'allumage. Ils produisent un déclic et une étincelle lorsqu'enfoncés. Si ce n'est pas le cas, il faut peut-être remplacer les piles. Enfin, raccordez la bonbonne de propane et ouvrez la valve, puis allumez le gril. Brossez et huilez la grille.

Dans l'éventualité peu probable d'une odeur de propane, fermez tous les brûleurs, débranchez et raccordez le tuyau de la bonbonne et essayez de nouveau. Utilisez un liquide de détection des fuites (p. 23) pour vérifier les raccordements et les tuyaux pour des fuites. Si vous en trouvez, éteignez immédiatement le gril et appelez le fabricant.

À quelle fréquence dois-je nettoyer mon gril ? Quel est le degré de propreté requis ?

À mon avis, les grilles doivent être immaculées et le reste du gril devrait être relativement propre en tout temps. Une grille propre est essentielle pour empêcher les aliments de coller et produit les plus belles marques de grillades. Chaque fois que vous mettez votre gril en marche, vous devriez adopter de bonnes pratiques d'hygiène – que l'on peut résumer simplement par la phrase : « Gardez-le chaud, propre et lubrifié ». En d'autres termes, préchauffez le gril à température élevée, brossez les grilles avec une brosse métallique raide et huilez-les avec du papier absorbant plié de façon très compacte et trempé dans l'huile que vous traînez sur les barreaux de la grille avec une pince. N'essayez pas de nettoyer une grille froide au savon et à l'eau avec une laine d'acier. Vous allez perdre beaucoup de temps et d'énergie à faire un nettoyage qui se fait en quelques minutes lorsqu'elle est chaude.

« Attention les gars, la vieille peau de poisson ou le résidu des côtes de porc de la semaine dernière qui a brûlé sur la grille n'ajoute aucun goût. Si cela a l'air dégoûtant, ça l'est ! En cas de doute, consultez votre épouse. »

Si vous utilisez un gril au charbon de bois, vous devez racler la cuve et vider le bac à cendres après chaque séance de cuisson. Il se peut qu'il faille attendre jusqu'au lendemain pour s'assurer que les cendres sont complètement froides.

Dans le cas d'un gril au gaz, videz le récipient collecteur de graisse après chaque séance de cuisson et lavez l'extérieur à l'eau. N'arrosez pas le thermomètre du gril à chaud pour éviter de casser la vitre.

Mes grilles sont très rouillées. Quelle est la meilleure façon de les nettoyer ?

Préchauffez le gril à température très élevée et brossez les grilles vigoureusement à l'aide d'une brosse métallique raide. Ensuite, essuyez la grille chaude à l'aide d'un papier absorbant plié de façon très compacte et trempé dans l'huile que vous traînez sur la grille en utilisant la pince. Répétez au besoin. Plus vous nettoyez la grille de cette façon, moins elle a tendance à rouiller.

Quelle est la meilleure façon de nettoyer des grilles en émail vitrifié ?

Les grilles en émail vitrifié ont plus tendance à s'égratigner et à s'ébrécher que les grilles en métal massif. Pour nettoyer une grille vitrifiée, préchauffez le gril à température élevée, puis brossez la grille à l'aide d'une brosse métallique. (Bien des gens préfèrent utiliser une brosse avec des poils en laiton, plus souples – et donc plus doux sur l'émail vitrifié – que les poils en acier inoxydable.) Huilez la grille avant de griller.

Mes grilles ont rouillé pendant l'hiver. Devrais-je les entreposer à l'intérieur ?

Idéalement, si vous utilisez votre gril régulièrement pendant l'hiver, les grilles ne rouilleront pas. Mais si vous ne prévoyez pas utiliser votre gril pendant l'hiver, il est préférable de l'entreposer dans un garage. Si vous possédez un gril au gaz, assurez-vous de débrancher

complètement la bonbonne de propane. Bien sûr, il faut brosser et huiler les grilles avant d'entreposer le gril pour la saison. Pour remettre des grilles rouillées en état, suivez les instructions à la page précédente pour le nettoyage d'une grille rouillée.

Qu'est-ce qu'un bac à cendres et à quelle fréquence dois-je le vider?

Le bac à cendres est un récipient sous la cuve d'un gril au charbon de bois qui est conçu pour accumuler les cendres. Il faut le vider chaque fois que vous utilisez le gril. Toutefois, il faut compter plusieurs heures et même toute une nuit pour permettre aux cendres de refroidir et il vaut mieux attendre le lendemain. Ne mettez jamais des cendres dans un sac de papier ou une poubelle en plastique. Il y a souvent des morceaux de charbon encore chauds ou de petites braises mélangées aux cendres qui peuvent mettre le feu au récipient. J'ai moi-même vu cela se produire des douzaines de fois.

LE MATÉRIEL À PRÉVOIR

Je veux acheter un nécessaire d'accessoires à barbecue pour la fête des Pères. Que sont les accessoires essentiels?

Il existe des douzaines voire des centaines d'accessoires vraiment très pratiques mais, en réalité, il vous en faut seulement trois.

1. Une brosse à poils rigides et à long manche pour nettoyer la grille du barbecue.

2. Une pince à ressort à long manche pour huiler la grille et tourner les aliments.

3. Un thermomètre à viande à lecture instantanée pour vérifier la cuisson des viandes.

Par ailleurs, voici quelques accessoires quasi-essentiels ou non essentiels mais pratiques. Voici deux adresses où se procurer des accessoires par correspondance: <www.barbecuebible.com/store> et <www.barbecue-store.com> (on vend aussi des pièces pour les grils au gaz).

Les accessoires quasi essentiels

- Une cheminée d'allumage (pour un gril au charbon de bois); voir la p. 16.
- Une ou plusieurs spatules à long manche, de préférence avec une lame coudée.
- Deux pinceaux à badigeonner à long manche (en poils naturels de grâce; le nylon va fondre). Vous pouvez aussi vous procurer une mini-vadrouille pour badigeonner.
- Une paire de gants isolants robustes.
- Trois couteaux aiguisés: un couteau de chef, un couteau à éplucher et un couteau à découper.
- Une fourchette à découper.
- Des lèchefrites jetables en aluminium (essentielles pour la cuisson à chaleur indirecte et la cuisson barbecue et également utiles pour tremper les copeaux de bois et réserver les marinades). Elles sont disponibles dans presque tous les supermarchés.
- Un rouleau de papier d'aluminium robuste.
- Un rouleau de papier absorbant.
- Des gants de plastique ou de caoutchouc (portez-les pour frotter le porc ou les côtes avec des épices).
- Un assortiment de brochettes de métal et de bambou.
- Un chronomètre ou une minuterie.
- Une lumière électrique pour le gril pour les grillades de nuit (il est très difficile de cuire sur le gril dans le noir).
- Un extincteur à poudre à pulvérisation.

Articles de luxe

- Une grille à légumes ou à poisson (une grille ou une plaque métallique perforée qui laisse passer la fumée et les flammes mais empêche les morceaux de nourriture petits ou fragiles de tomber ou de coller à la grille).
- Un panier à charnières qui permet de griller et de tourner les poissons et autres aliments fragiles sans avoir à les décoller de la grille.
- Des planches de cèdre ou d'aulne pour griller les fruits de mer.
- Une rôtissoire motorisée que l'on peut monter sur le gril (idéale pour les poulets entiers et les gigots d'agneau).
- Une houe de jardinage ou à barbecue pour racler le charbon.
- Une aiguille à larder, une longue broche munie d'une lame en V qui permet de larder les rôtis de lanières de jambon, de fromage ou de légumes.

La cuisson est-elle à point ?

Le seul aspect de la cuisson sur le gril qui peut donner un peu de fil à retordre est de savoir quand l'aliment est cuit. Les pros savent comment piquer la viande pour savoir si les biftecks et les côtelettes sont prêts (c'est très fiable lorsqu'effectué par un grillardin chevronné). Mais pour les plus grosses pièces de viande, rien n'égale la méthode « scientifique » de détermination de la cuisson.

Les méthodes « artistiques »

Tester la cuisson des biftecks, des côtelettes, des poitrines de poulet et des darnes ou filets de poisson relève presque de l'art. Voici trois méthodes éprouvées.

Pour tester le degré de cuisson des biftecks et des côtelettes, pressez la partie la plus épaisse du bifteck ou de la côtelette avec le doigt.

- Pour une cuisson saignante, la viande sera molle et même un peu spongieuse – un peu comme la chair à la base du pouce lorsqu'on touche le bout du pouce légèrement avec le bout de l'index.
- Pour une cuisson à point/saignante, la viande sera mi-molle et cédera sous les doigts – un peu comme la chair à la base du pouce lorsqu'on touche le bout du pouce avec le bout du majeur.
- Pour une cuisson à point, la viande cédera juste un peu, comme la chair à la base du pouce lorsqu'on touche le bout du pouce avec le bout de l'annulaire.
- Pour une cuisson bien cuit, la viande sera ferme et résiliente – comme la chair à la base du pouce lorsqu'on touche le bout du pouce avec le bout du petit doigt.

Pour tester la cuisson d'un poulet entier (moins artistique mais toujours pas scientifique), insérez une aiguille à brider ou une brochette dans la partie la plus charnue de la cuisse; les jus qui s'écoulent devraient être clairs. Vous pouvez aussi essayer de remuer le pilon; il devrait être très lâche. Ou faites une incision entre la patte et le corps. Il ne devrait pas y avoir de taches rouges à la jointure (à moins que vous fumiez le poulet – la fumée donne une lueur rose aux viandes).

Pour tester la cuisson d'un poisson, faites le test du flocon : pressez la partie la plus charnue avec un doigt. La chair devrait se défaire en gros flocons fermes qui se détachent facilement des os.

La méthode « scientifique »

Procédons maintenant avec les plus grosses coupes de viande comme les rosbifs de côte et les épaules de porc. Le seul test vraiment infaillible est la vérification de la température interne à l'aide d'un thermomètre à viande à lecture instantanée. Cet appareil pratique se détaille dans les boutiques culinaires. Insérez-le dans la partie la plus charnue de la viande, mais sans toucher les os (les os conduisent la chaleur, comme le métal). Dans les chapitres sur les viandes, la volaille et les fruits de mer, vous trouverez des tableaux détaillant les cuissons avec la température correspondante. Les températures internes sont également indiquées dans les recettes lorsque c'est approprié. Voici un guide rapide pour les cuissons.

BŒUF ET AGNEAU

SAIGNANT	À POINT-SAIGNANT	À POINT	BIEN CUIT
52 °C (125 °F)	60 °C (145 °F)	71 °C (160 °F)	75 à 90 °C (170 à 195 °F)

PORC

À POINT	BIEN CUIT
71 °C (160 °F)	75 à 90 °C (170 À 195 °F)

POULET, DINDE ET CAILLE

BIEN CUIT
75 à 80 °C (170 À 180 °F)

CANARD ET PIGEONNEAU

SAIGNANT	À POINT-SAIGNANT	À POINT	BIEN CUIT
52 °C (125 °F)	60 °C (145 °F)	71 °C (160 °F)	75 °C (170 °F)

- Un moulin à épices électrique (qui ressemble à un moulin à café); idéal pour moudre des épices entières servant à frotter les viandes et à donner un goût mémorable.
- Un hachoir à viande comme celui de grand-mère (un hachoir est plus efficace qu'un robot culinaire pour hacher la viande).
- Une seringue à sauce liquide – utile pour injecter des liquides aromatisants dans des poitrines de dinde, des rôtis de porc et autres viandes sèches pour les humecter de l'intérieur.
- Un vaporisateur ou atomiseur pour asperger les viandes grillées de vinaigre ou d'autres mélanges aromatisés (utilisez le modèle le plus courant pour le vinaigre ou le cidre).

LA NOURRITURE

Vous avez les accessoires, vous maîtrisez les techniques. Maintenant, il est temps de s'attaquer à la chair (et aux légumes et assaisonnements). Après tout, sans nourriture, il n'y a point de grillades.

Tester la cuisson

Comment savoir si la cuisson est à point?

Il y a plusieurs façons de déterminer si la cuisson est à point.

PAR L'APPARENCE: L'aliment a-t-il belle apparence? Est-il croûteux et terne?

PAR LE TOUCHER: L'aliment paraît-il cuit si on le pique, le comprime ou le presse?

PAR LA TEMPÉRATURE INTERNE: Le thermomètre à lecture instantanée inséré au centre donne-t-il une cuisson saignant, à point-saignant, à point, etc.?

Un vrai maître du gril utilise plusieurs ou même toutes ces techniques pour vérifier la cuisson. Vous trouverez des indications sur la vérification de la cuisson dans l'encadré de la page ci-contre, y compris un tableau de températures pour la cuisson de certains aliments.

Qu'est-ce que le test de l'index? Le test du flocon? Le test du papier hygiénique ou test « Charmin »?

Le test de l'index est utilisé pour tester la cuisson des biftecks, côtelettes et autres coupes de viande relativement minces. Le test du flocon est utilisé pour tester la cuisson de poissons grillés. Pour de plus amples renseignements sur ces deux tests, voir l'encadré de la page 34.

Le test « Charmin » est utilisé pour vérifier la cuisson de légumes et de fruits ronds comme les oignons, les choux et les pommes qui ont été cuits selon la méthode de cuisson à chaleur indirecte ou le fumage. Pressez doucement l'extérieur entre le pouce et l'index. Un aliment à peine mou et comprimable est cuit.

Ai-je vraiment besoin d'un thermomètre à viande à lecture instantanée?

À moins que vous soyez habitué à fumer des viandes depuis vingt ans, la façon la plus sûre de savoir si une épaule de porc ou un rosbif de côte est cuit est d'utiliser un thermomètre à viande à lecture instantanée. Insérez-le profondément dans le centre du rôti mais en évitant de toucher un os. (Les os conduisent la chaleur et faussent la lecture.) Laissez le thermomètre en place environ 15 secondes et vous obtiendrez une lecture de la température interne (voir le tableau des cuissons à la page 34).

Vous pouvez également utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour vérifier la température interne d'aliments relativement minces comme les biftecks d'aloyau: insérez le thermomètre par le flanc du bifteck. Évitez de toucher à un os avec le thermomètre le cas échéant.

Comment puis-je savoir si mon thermomètre à lecture instantanée est précis?

Pour vérifier la précision d'un thermomètre à viande à lecture instantanée, insérez la tige métallique dans un pot d'eau bouillante. L'eau bout à 100 °C (212 °F) au niveau de la mer – c'est ce que vous devriez obtenir à la lecture du thermomètre. Si la lecture est trop haute ou trop basse, ajustez la température à l'aide de l'écrou derrière le cadran du thermomètre.

Que pensez-vous des thermomètres sans fil avec affichage numérique et alarme ?

Ce sont des appareils très pratiques qui pourront certainement vous aider à savoir si un aliment est cuit. Toutefois, rien ne remplace les yeux, le toucher et même l'odorat – et surtout d'être attentif.

Comment faites-vous pour cuire un repas complet sur le gril de manière à tout terminer en même temps ?

Excellente question! Pour commencer, il est utile d'avoir plusieurs grils. Ce n'est pas si extravagant que cela peut sembler, car même un adepte convaincu du gril au gaz voudra se procurer un gril au charbon de bois pour fumer, surtout après avoir lu ce livre.

Voici des conseils pour la planification du menu.

1. Servez au moins un plat qui peut être cuit sur le gril à l'avance et servi à température ambiante. Un plateau de légumes grillés, comme les Légumes grillés de Santa Margherita à la page 450, constitue un centre de table spectaculaire pour un barbecue. Un autre plat idéal à faire à l'avance est une trempette à l'aubergine, comme celles présentées aux pages 92 à 95.

2. Servez au moins un plat cuit à chaleur indirecte ou fumé, par exemple la pointe de poitrine de la page 154, le Porc grillé à la salsa ardente de la page 208, ou le Rôti de côtes de la page 155. Le temps de cuisson pour de tels plats est beaucoup plus élastique que le minutage ultra-précis requis pour griller un bifteck. En outre, une fois la cuisson terminée, vous devez laisser reposer ces plats de 15 à 30 min avant de servir, ce qui vous donne le temps de cuire des aliments à cuisson plus rapide.

3. Faites en sorte que la cuisson fasse partie du divertissement de la soirée. Par exemple, faites cuire les amuse-gueule sur le gril et servez-les chauds quand les invités arrivent. Je pense par exemple au Pain aux tomates à la catalane (page 145) ou au pain grillé à l'ail (pages 142 et 143), ou à des satés cuits sur des hibachis placés au centre d'une table en plein air (sur un coussin protecteur, bien sûr).

4. Faites griller le dessert à la fin du repas – par exemple, l'ananas grillé de la page 577. Faites-le devant les invités ou mieux, faites-les participer à la cuisson.

Bœuf

LE BIFTECK

Quelle est la différence entre le bœuf de catégorie Canada Primé et le bœuf AAA, et lequel préférez-vous ?

L'Agence canadienne de classement du bœuf classe le bœuf selon le persillage, c'est-à-dire les marbrures et filaments de graisse que l'on trouve dans la viande rouge. (Pour déterminer le classement, l'inspecteur fera une incision entre la 12^{e} et la 13^{e} côte pour une inspection visuelle du marbrage.) Les inspecteurs recherchent aussi une fine texture musculaire et une belle couleur rouge.

PRIMÉ : Classement supérieur qui contient le plus de persillage, ce qui tend à rendre le bifteck plus tendre et à produire le goût le plus riche. En raison de sa rareté, le bœuf primé est vendu typiquement dans les grilladeries, les boucheries spécialisées et les marchés de produits fins. C'est la catégorie que je préfère personnellement pour les biftecks.

LE BŒUF AAA : Un peu moins persillé, il est légèrement moins tendre même s'il est savoureux. Le bœuf AAA est la catégorie que l'on trouve facilement dans les supermarchés et je l'utilise souvent en cuisine.

Il y a plusieurs autres classements, variant en ordre décroissant de AA à viande de conserve. Ces classements sont principalement destinés à des usages institutionnels et commerciaux.

Quelle est la différence entre le bœuf vieilli à sec et le bœuf vieilli sous vide ?

Le bœuf fraîchement abattu est coriace et filandreux. Tout bœuf doit être vieilli pendant un certain temps pour le rendre tendre et agréable au goût. Le vieillissement à sec pousse cette logique jusqu'à son point culminant. Le bœuf vieilli à sec est suspendu à découvert dans une chambre froide à température contrôlée jusqu'à quatre semaines. Pendant ce temps, une partie de l'eau dans la viande s'évapore, intensifiant la saveur de la viande et améliorant sa texture. Le vieillissement permet également d'approfondir et de complexifier le goût (de la même façon que le vieillissement améliore le goût du fromage et du vin). L'inconvénient du pro-

Le décompte du barbecue

Dans les grillades comme dans la vie, choisir le bon moment est primordial. Voici un emploi du temps de base pour vous aider à allumer le gril, mariner et cuire les aliments, et nourrir les invités – sans faire de crise de nerfs.

Préliminaires

- De 12 à 2h avant le service, immergez les aliments dans la marinade ou frottez-les avec les sels à frotter.
- Mettez les couverts.
- Préparez les cocktails et les plats d'accompagnement.

Utilisation d'un gril au charbon de bois

- Une heure avant le début de la cuisson, faites tremper les copeaux ou les morceaux de bois dans de l'eau froide pour couvrir, le cas échéant.
- Allumez le charbon de bois 25 à 30 min avant le début de la cuisson.
- Lorsque le charbon rougeoie (après 15 à 20 min), videz la cheminée d'allumage dans le fond du gril en dispersant les blocs. Je préfère préparer un feu à trois zones (voir la page 20) pour avoir un feu vif, un feu doux et une zone libre de charbon. Laissez le charbon brûler jusqu'à ce qu'il prenne une couleur orange et soit recouvert d'une fine couche de cendre; ajoutez 3 à 5 minutes pour un feu vif. Le feu est maintenant prêt pour la cuisson. Si votre recette nécessite un feu moins intense, suivez les indications de temps détaillées à la page 18.
- Nettoyez la grille à l'aide d'une brosse métallique et huilez-la tel que décrit à la question sur l'assaisonnement à la page 10.
- Si vous utilisez des copeaux de bois, égouttez-les à fond et jetez-les sur le charbon rougeoyant. Disposez les aliments sur la grille. Si vous cuisez à chaleur indirecte pendant une période prolongée, allumez un deuxième chargement de charbon dans la cheminée d'allumage après 45 min (environ 15 min avant de les utiliser).
- Quand la cuisson des aliments est terminée, n'oubliez pas de nettoyer de nouveau la grille à l'aide d'une brosse métallique.

Utilisation d'un gril au gaz

Suivez les procédures décrites précédemment en ayant soin de préchauffer le gril pendant 15 min. Si vous utilisez des copeaux de bois, placez-les dans la boîte de fumée lorsque vous préchauffez le gril. Laissez les brûleurs à température élevée jusqu'à ce que les copeaux commencent à fumer, puis diminuez la chaleur au besoin.

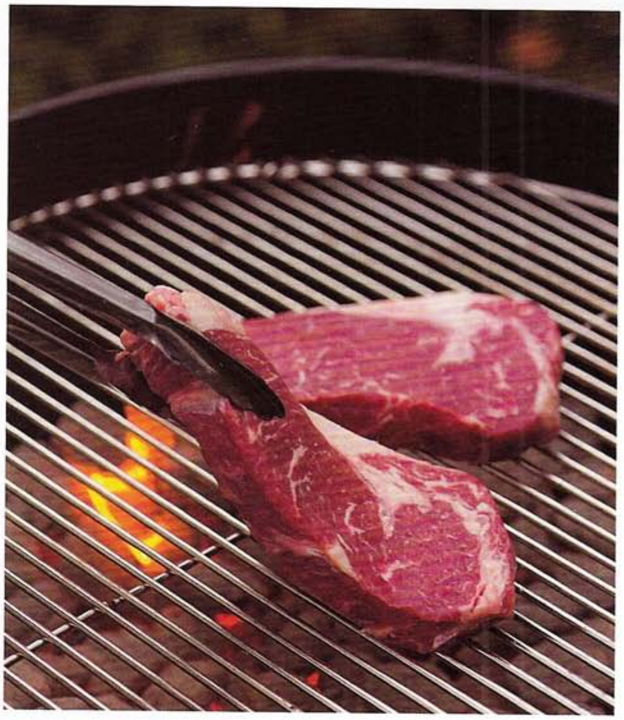
cédé est de faire perdre à la viande jusqu'à 25 % de son poids original par évaporation et lors de l'habillage, ce qui explique le coût très élevé du bœuf vieilli à sec. Néanmoins, pour les occasions où vous recherchez le bœuf à son meilleur, c'est la solution.

Le vieillissement sous vide implique, comme le nom l'indique, de vieillir le bœuf dans un sac de plastique sous vide. Vous n'obtenez pas la texture veloutée et la saveur intense du produit vieilli à sec mais le goût est meilleur que celui du bœuf non vieilli.

Quels sont les facteurs qui déterminent la qualité et le goût d'un bifteck?

Premièrement, il y a la race du bœuf. Le bœuf Waygu (utilisé pour préparer le bœuf Kobe) vient en tête de liste. Le bœuf Black Angus a une saveur riche. De plus, la croissance et l'engraissement sont rapides, ce qui en fait l'une des races – et des marques – les plus répandues et les plus connues aux États-Unis.

L'alimentation du bouvillon est également un facteur. L'herbe est l'aliment naturel du bœuf, mais la plupart des producteurs aux États-Unis engraissent leurs bouvillons avec du maïs. Le bœuf nourri au grain produit



Utilisez toujours une pince pour changer la viande de place sur la grille de même que pour la retourner ou la retirer. Il faut éviter de la piquer, ce qui lui ferait perdre ses jus délicieux. Cette perte de saveur serait dommageable, par exemple, pour ces coquilles d'aloyau.

une viande riche, veloutée et grasse (dans le bon sens du terme). En Amérique du Sud, l'herbe est l'aliment de choix et produit un bœuf au goût intéressant mais un peu moins opulent en bouche. Un nombre croissant de petits éleveurs de bœuf aux États-Unis produisent un bœuf nourri à l'herbe. C'est une idée qui mérite d'être essayée.

Ensuite, il y a la question du biologique et du non biologique, le bœuf nourri aux hormones, etc. Lorsque je cuisine à la maison, si j'ai le choix, je choisis le biologique – même si la viande est plus coriace, j'aime l'idée de ne pas absorber de produits chimiques dans la viande.

Enfin, il y a la coupe. Le filet mignon produit le bifteck le plus maigre et le plus tendre mais à mon sens, c'est une des saveurs les moins intéressantes, avec un goût que l'on pourrait qualifier avec indulgence de «peu relevé» ou plus précisément de «fade». Le bifteck de côte et le faux-filet sont les plus marbrés de tous les biftecks nobles, ce qui leur confère une saveur veloutée en bouche. Mon préféré est la coquille d'aloyau (*New York strip*), qui est un peu moins tendre que le faux-filet mais dont le goût est robuste et osé.

À la fin, il faudra faire un choix, après avoir essayé les différentes races nourries à des régimes divers, les différentes coupes et la catégorie Primé comparativement à la catégorie AAA. (Vous trouverez un guide sur les coupes de biftecks à la page 163.)

J'ai entendu dire qu'une viande avec l'os est meilleure qu'une viande désossée. Est-ce vrai pour les biftecks et quelle est votre coupe préférée ?

Je suis d'accord, et c'est pourquoi, lorsque c'est possible, je commande une coquille d'aloyau, un chateaubriand (ces deux pièces de viande se distinguent par la taille du filet mignon qui s'y rattache – plus gros dans le cas du bifteck d'aloyau) ou un bifteck de côte. Certains restaurants vont jusqu'à servir un filet mignon avec l'os. Les biftecks avec l'os sont plus savoureux. De plus, c'est amusant de ronger l'os.

Qu'est-ce que le bœuf Kobe et est-ce que son prix est justifié ?

Le bœuf Kobe, nommé d'après une ville dans le sud-ouest du Japon, est l'une des nombreuses races de très haute qualité disponibles au Japon. La viande elle-même est d'un rouge surnaturel et très abondamment persillée (une tranche de bœuf Kobe cru ressemble à de la dentelle sur une nappe rouge). Il fond littéralement dans la bouche. Parmi les raisons qui font du bœuf Kobe un produit si spécial, il y a la race de bouvillon (Waygu), son régime (qui comprend de la bière pendant l'été) et les soins extrêmes prodigués à chaque bête pendant l'élevage. (Contrairement à la croyance populaire, les bouvillons Kobe ne se font pas masser mais on en prend soin comme d'un animal domestique.) De tels soins ont un prix et il n'est pas rare de payer au-delà de 100 $ pour un bifteck Kobe de 170 g (6 onces).

Alors, qu'est-ce qui me retient de partir à la recherche de bœuf Kobe aux États-Unis ? Dans les années 1970, des bouvillons Waygu ont été transportés aux États-Unis pour la reproduction. Aujourd'hui, le bœuf Kobe élevé à l'américaine se retrouve sur la carte de restaurants partout au pays. Il est parfois excellent, avec un goût de beurre en bouche qui n'est pas sans rappeler son pendant japonais. (Il ne fait que le rappeler, cependant, car même le meilleur Kobe américain n'est pas comparable au bœuf Kobe servi au Japon.) Mais il est souvent

ordinaire et ne vaut pas le prix astronomique demandé. Malheureusement, au moment d'écrire ce livre, il n'y a toujours pas de classement pour le bœuf Kobe américain. Certains bouchers de spécialité vendent le bœuf Kobe si vous voulez l'essayer; une source fiable est le Niman Ranch <www.nimanranch.com>.

Doit-on assaisonner un bifteck avant ou après la cuisson? Doit-on le porter à la température de la pièce ou le faire griller à froid du réfrigérateur?

Je recommande de l'assaisonner juste avant de le mettre sur le gril. J'utilise du gros sel – cascher ou sel de mer – et du poivre noir fraîchement moulu. Je n'assaisonne pas la viande des heures à l'avance parce que le sel extrait une partie des jus (ce qui n'est pas le cas quelques minutes avant la cuisson). Je préfère assaisonner avant plutôt qu'après la cuisson parce que je trouve que griller un bifteck avec du sel et du poivre aide à lui donner une belle croûte savoureuse.

Quant à la question de porter les biftecks à la température de la pièce avant la cuisson, je ne le fais pas. C'est dangereux de laisser la viande à température ambiante et aucune grilladerie digne de ce nom ne tolérerait une telle pratique. Lorsque vous grillez un bifteck sur un feu de 345 à 430 °C (650 à 800 °F), celui qui sort du réfrigérateur prendra le même temps à cuire que celui qui a été réchauffé.

Quand je fais griller des biftecks épais, l'extérieur devient carbonisé avant que le centre ne soit cuit. Avez-vous des conseils?

De nombreux biftecks réputés à travers le monde comme le *bistecca alla fiorentina* toscan ou le T-bone texan ont une épaisseur de 5 à 7,5 cm (2 à 3 po). Il y a une façon simple de les cuire sur le gril. Préparez un feu à trois zones avec une zone de chaleur intense, une zone de chaleur moyenne et une zone libre de charbon. Après avoir brossé et huilé la grille, disposez les biftecks sur la zone à chaleur intense (en diagonale par rapport aux barreaux de la grille). Faites griller les biftecks 2 min pour les saisir. Ensuite, déplacez-les vers la zone d'intensité moyenne en les tournant d'un quart de tour pour créer de jolies marques hachurées. Faites griller les biftecks 4 à 6 min de plus au besoin, jusqu'à ce que le dessous soit croûté et doré.

Tournez les biftecks (utilisez toujours la pince; ne percez jamais la viande avec une fourchette) et remettez-les sur la zone à chaleur intense 2 min pour saisir l'autre côté. Ensuite, déplacez les biftecks vers la zone d'intensité moyenne en effectuant un quart de tour. Terminez la cuisson au goût; pour un bifteck épais, utilisez un thermomètre à viande à lecture instantanée pour tester la cuisson. Insérez-le dans le flanc du bifteck (à point-saignant correspond à 60 à 63 °C/140 à 145 °F). Si pendant la cuisson une flambée se déclare, déplacez le bifteck vers la zone libre de charbon.

La beauté de cette méthode tient au fait que la chaleur intense saisit le bifteck pendant que la chaleur moyenne le cuit de part en part sans brûler l'extérieur.

Mon père préfère un bifteck bien cuit. Qu'est-ce que je peux faire pour empêcher que la viande sèche et durcisse?

Faites comme en Toscane: badigeonnez le bifteck d'huile d'olive extra-vierge. Ou faites comme en Nouvelle-Orléans: frottez le dessus avec une noix de beurre en le retirant du gril.

Comment fait-on pour attendrir une bavette de flanchet ou un bifteck de hampe?

Vous pouvez mariner la viande mais la meilleure méthode est de trancher le bifteck cuit très mince contre le grain. (Les fibres plus courtes de la viande seront plus faciles à mâcher et plus tendres.)

Qu'est-ce qu'un bifteck de haut de palette? Un onglet?

Un bifteck de haut de palette est une coupe de viande à la mode, un bifteck long, mince, plat et savoureux (légèrement spongieux et coupé dans une partie normalement très coriace du bouvillon: l'épaule).

Un onglet est un bifteck long, fibreux et goûteux coupé dans le diaphragme du bouvillon. Il a un goût semblable au bifteck de hampe mais est plus tendre.

J'ai vu des pointes de poitrine qui pèsent aussi peu que 1 kg (2 lb) alors que d'autres pèsent jusqu'à 8 kg (18 lb). Qu'est-ce que je dois acheter?

Cela dépend de bien des facteurs: Ce qui est disponible dans votre région, le nombre d'invités que vous attendez, le type de gril ou de fumoir que vous utilisez, etc.

Conseils de sûreté

Mon conjoint laisse traîner les biftecks, la sauce barbecue et la mayonnaise à température ambiante pendant des heures. Il coupe la viande, le poisson et les légumes sur la même planche à découper. Moi, je dis qu'il est une catastrophe sanitaire en puissance. Ai-je raison?

Oui. Votre conjoint contrevient à deux règles cardinales en matière de sûreté. La première est de laisser les denrées périssables au réfrigérateur jusqu'au moment de les faire griller. S'il préfère avoir les ingrédients près du gril, il n'a qu'à les mettre dans une glacière (avec des glaçons).

La deuxième règle est d'éviter la contamination croisée. Plus de 75% (!) des poulets vendus aux États-Unis sont contaminés à la salmonelle. Des contaminations à la bactérie E. coli provenant du bœuf haché sont péniblement fréquentes. Préparer ces aliments sur une planche à découper pour ensuite couper des légumes ou du poisson sur la même surface sans la laver au savon (ou mieux, avec un agent stérilisant) est une invitation au désastre sanitaire, ce qui n'est pas amusant à un barbecue.

Il est utile également d'en savoir un peu plus sur l'anatomie de la pointe de poitrine. La pointe de poitrine est un gros muscle rectangulaire situé dans la poitrine du bouvillon. Une pointe de poitrine entière pèse environ 8 kg (18 lb) et comprend trois parties: le muscle pectoral maigre, plat, en forme de boîte à cigares; le bout triangulaire maigre sus-épineux qui prolonge ce dernier; et le muscle fibreux et gras qui repose sur le muscle pectoral et dont le grain est à 45° du grain de ce dernier. Au-dessus et au-dessous se trouvent des couches épaisses de gras dur de couleur blanc neige.

Le muscle pectoral profond est considéré comme le morceau de choix de la poitrine – c'est le plus maigre et le plus facile à trancher. En entier, il pèse environ 4 kg (8 lb); la plupart des supermarchés vendent la coupe du centre qui pèse entre 1 et 2 kg (2 et 5 lb). Il est intéressant parce qu'il ne contient que de la viande; il a par contre l'inconvénient d'avoir tendance à sécher en raison de sa maigreur.

Ma préférence est de commencer avec la pointe de poitrine entière qui contient environ 40% de gras. Le gras va fondre pendant la cuisson et empêcher la partie maigre de sécher. Cependant, vous serez peut-être obligé de la commander à l'avance à votre comptoir de viande; vous aurez besoin d'un assez gros fumoir et il faudra compter une journée entière ou presque pour la cuire. C'est pour cette raison que la recette de la page 154 utilise un morceau de pointe de poitrine maigre de 2,3 à 2,7 kg (5 à 6 lb).

POINTE DE POITRINE DE BŒUF

Je vais fumer une pointe de poitrine et je me demandais combien de temps il faut compter.

La pointe de poitrine de bœuf est à la fois la viande la plus facile et la plus difficile à cuire. C'est la plus facile parce qu'en plus de la viande (une coupe peu dispendieuse par-dessus le marché), on n'a besoin que d'épices (du sel et du poivre suffisent) et de fumée de bois pour obtenir un plat savoureux. C'est la plus difficile, parce qu'à moins de combiner ces ingrédients dans les bonnes proportions et de prendre son temps, vous obtiendrez de la semelle de botte.

Voici le secret en deux mots: doux et lent. À quelle température? Entre 110 et 135 °C (225 et 275 °F) (j'essaie de tenir la température autour de 120 °C/250 °F). Combien de temps? Un petit morceau de pointe de poitrine coupée dans le centre et d'un poids de 1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb) doit cuire de 4 à 5h. Une pointe de poitrine entière prend de 10 à 12h. Vous devez cuire la pointe de poitrine jusqu'à une température interne de 88 à 91 °C (190 à 195 °F) mais il faut le faire doucement. En précipitant les choses, vous obtiendrez une bouchée de viande coriace ou sèche, ou les deux à la fois.

Je viens de fumer ma première pointe de poitrine et elle était coriace et sèche. J'ai été très déçu du résultat. Est-ce le morceau de viande qui est en cause?

Non, fort probablement. La pointe de poitrine est par sa nature même une «mauvaise» pièce de viande, c'est-à-dire qu'elle est coriace et vile – jadis, on la destinait à la poubelle. Vous avez probablement commencé avec une portion relativement maigre de la pointe de

poitrine et l'avez cuite à température trop élevée, et ce, trop rapidement. J'ai élaboré quatre stratégies pour réussir des pointes de poitrine moelleuses. L'une ou l'autre ou les quatre pourraient vous venir en aide.

1. Achetez le morceau le plus gras possible – idéalement avec une couche de 0,5 cm (¼ po) de gras sur le dessus. Si la pointe est très grasse et que vous voulez la parer quelque peu, assurez-vous de laisser 0,5 cm (¼ po) de gras.

2. Faites cuire la pointe de poitrine côté gras vers le haut (côté viande vers le bas), dans une lèchefrite en aluminium. La lèchefrite protège la viande maigre de la chaleur et accumule le gras fondant, ce qui permet d'humecter la viande.

3. Si votre morceau a l'air très maigre, recouvrez-le de lanières de bacon. Le gras fondant du bacon aidera à l'humecter.

4. Enveloppez la pointe de poitrine dans l'aluminium (côté brillant vers l'extérieur) à mi-cuisson (après 2h30 pour une cuisson de 5 h; après 5 h pour une cuisson de 10 h, etc.). L'aluminium emprisonne la vapeur, ce qui permet de défaire les fibres coriaces de la viande. Le procédé s'apparente au braisage. On enveloppe la pointe de poitrine seulement pendant la seconde moitié de cuisson pour lui laisser le temps d'absorber le goût de fumée au début.

Je prévois servir une pointe de poitrine pour une réception. Est-ce que je peux la fumer quelques jours à l'avance et l'amener à température ambiante le jour de la fête?

Bien des gens le font et, en principe, une coupe de viande grasse à cuisson lente comme la pointe de poitrine est idéale pour une précuisson suivie d'un réchauffement. Si j'avais à le faire, je laisserais refroidir la viande à la température de la pièce dans son enveloppe d'aluminium, je la mettrais au réfrigérateur, je l'envelopperais puis je la réchaufferais tout doucement à basse température (135 °C/275 °F tout au plus). Cependant, chez nous, la coutume est de cuire et de manger la pointe de poitrine le même jour.

D'AUTRES COUPES DE BŒUF

Peut-on cuire un rôti de côte sur le gril? À quelle température et pendant combien de temps?

Le rôti de côte donne de superbes résultats sur le gril, surtout si vous avez un gril au charbon de bois pour le rôtir en le fumant. La procédure de base est de le cuire à chaleur modérée indirecte (environ 180 °C/350 °F), de le piquer d'ail et de le saupoudrer généreusement de fines herbes pour former une croûte. Le temps de cuisson varie selon la taille du rôti. Pour une idée approximative, comptez de 12 à 15 min par 500 g (1 lb) de viande. Vous trouverez une superbe recette de rôti de côtes à la page 155.

Quelle est la méthode de cuisson pour les côtes de bœuf?

Cela dépend des côtes. Les côtes de bœuf sont savoureuses cuites à chaleur modérée indirecte, comme les petites côtes levées de dos (assurez-vous de jeter quelques copeaux de bois préalablement trempés sur le charbon). Les bouts de côtes de bœuf sont meilleurs fumés longuement à basse température dans un fumoir. En passant, les Coréens ont une méthode singulière et fabuleuse de cuire les bouts de côtes de bœuf: ils coupent la viande en tranches ultra-minces et les font griller directement sur le charbon de bois – voir la recette de kalbi kui à la page 189.

Qu'est-ce qu'une pointe d'épaule?

C'est le secret le mieux gardé du barbecue au Texas – 8 kg (18 lb) de pur plaisir protéiné. Faites-la cuire comme la pointe de poitrine.

Porc

J'entends souvent parler du porc *kurobuta* dernièrement. Qu'est-ce que c'est et est-ce que le prix est justifié?

Ce que le Kobe est au bœuf (ou pour utiliser une autre analogie, ce que Hermès est au sac à main) le *kurobuta* est au porc – une race particulière de porc qui a tout simplement le goût le plus riche sur terre. *Kurobuta* (cochon noir) est le nom japonais du cochon Berkshire – un croise-

ment entre le porc sauvage et le porc domestique développé dans le Berkshire anglais il y a 300 ans, pendant le règne d'Oliver Cromwell (dont les soldats furent les premiers à remarquer les vertus de l'animal). Les Anglais ont donné des cheptels reproducteurs aux États-Unis et au Japon en 1875. La suite est passée à l'histoire.

Qu'est-ce qui rend le porc de Berkshire dit «*kurobuta*» si spécial ? Ce porc vient à maturité plus lentement que le cochon moyen du commerce, ce qui lui laisse davantage de temps pour engraisser et développer du goût. Les fibres musculaires sont courtes et fines et le goût de la viande rappelle celui qu'on obtient sur une petite exploitation fermière en Europe. Recherchez le porc *kurobuta* dans les boucheries fines ou sur le Web. Comme de raison, il est plus coûteux que le porc ordinaire que l'on trouve au supermarché, mais contrairement au bœuf Kobe, vous n'aurez pas à souscrire un prêt pour vous le procurer. En d'autres mots, c'est un luxe abordable.

Quelle est la différence entre une épaule de porc entière, une épaule picnic et un soc de porc ?

Une épaule de porc entière, coupée dans la partie avant du cochon, est un gros morceau rectangulaire généreusement marbré qui pèse de 5,5 à 7 kg (12 à 15 lb). Il comprend deux morceaux : l'épaule picnic et le soc de porc. L'épaule picnic est la partie inférieure de l'épaule et contient souvent le haut d'une des pattes avant. Cela lui donne un aspect et un goût singuliers ; certains maîtres grillardins l'ont adoptée avec ferveur.

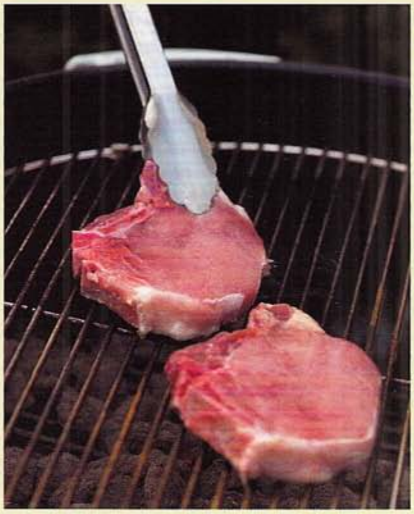
Le soc de porc est la partie arrière de l'épaule - il a davantage la forme d'un bloc et offre une meilleure proportion de viande par rapport à la peau et les os. C'est la coupe de choix de la plupart des adeptes du porc en filaments de la Caroline du Nord.

COMMENT RÉUSSIR DES MARQUES DE GRILLADES PROFESSIONNELLES

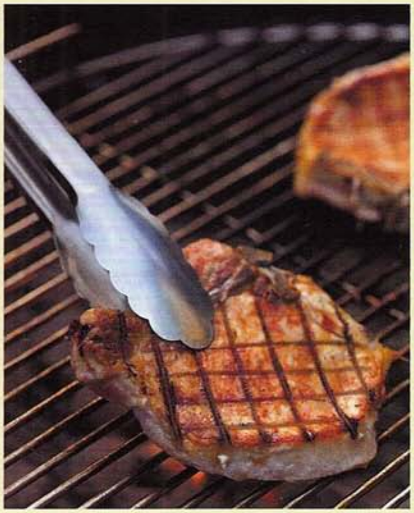
Comment fait-on pour réussir les marques de grillades « d'enfer » dont vous parlez tout le temps ?



1. *Commencez par une grille propre et chaude. Disposez les aliments à griller en diagonale sur la grille par rapport aux barreaux. Les biftecks et les côtelettes devraient tous être placés dans le même sens.*



2. *Après quelques minutes, utilisez la pince pour tourner chaque pièce d'un quart de tour; cela créera un effet damier très chic.*



3. *Lorsque la cuisson sur un côté est terminée, tournez les aliments et répétez.*

Faut-il défaire en filaments ou hacher une épaule de porc ? Et quelle sauce utiliser – le vinaigre ou la moutarde ?

C'est une polémique redoutable que vous soulevez avec cette question. Les habitants de la Caroline du Nord pourraient en venir aux coups lors d'un tel débat.

DÉFAIRE EN FILAMENTS OU HACHER ? La première chose qu'il faut savoir si vous n'êtes pas familier avec l'épaule de porc rôtie sur le feu à la mode de la Caroline est qu'elle est toujours servie en filaments ou hachée. Le porc en filaments est une viande déchiquetée finement à la main alors que la viande hachée a été réduite en hachis à l'aide d'un hachoir. Le porc en filaments est la présentation choisie aux compétitions de barbecue et lors de fêtes en Caroline, alors qu'un cochon entier est déchiqueté et arrosé d'une sauce vinaigrée aux épices. Le porc haché est la présentation utilisée par les restaurants. Le porc en filaments a l'avantage de porter la marque de l'intervention humaine, alors que le porc haché renferme de petits morceaux croquants de croûte et de peau qui ne sont pas à dédaigner. Certains restaurants, surtout en Caroline du Sud, servent l'épaule de porc en tranches minces.

SAUCE VINAIGRÉE OU SAUCE MOUTARDE ? La sauce traditionnelle de la Caroline du Nord est la sauce vinaigrée, un condiment liquide fait de vinaigre distillé, de sel, de poivre, de flocons de piment fort, avec peut-être un peu de cassonade pour couper l'amertume. Voilà la recette de la portion est de l'État. Dans la portion ouest, on ajoute souvent un peu de ketchup. Le résultat est une sauce piquante et acidulée qui n'a absolument rien à voir avec la sauce barbecue sucrée et épaisse à base de tomates dont on badigeonne les côtes à Kansas City (et dans une bonne partie de l'Amérique). En réalité, une sauce vinaigrée n'a pas de valeur gastronomique en soi, mais mélangez-la avec du porc haché ou en filaments et elle s'homogénéise avec le gras pour le contrebalancer. Le résultat est l'une des meilleures combinaisons de porc et de sauce au monde.

La sauce de choix en Caroline du Sud est la sauce moutarde, préparée en combinant de la moutarde (habituellement américaine) avec du vinaigre et du sucre ou du miel. Le résultat est tout aussi merveilleux et avant de pouvoir choisir entre les deux je serais dans l'obligation de faire des centaines d'essais comparatifs.

Qu'est-ce qui est meilleur : les côtes levées ou les petites côtes de dos ?

C'est une question de goût. Les côtes levées sont plus grosses et plus coriaces mais elles regorgent de saveur. Les petites côtes de dos sont plus tendres et plus persillées et sont plus rapides et plus faciles à cuire. La plupart des gens préfèrent ces dernières. Pour ceux qui découvrent ces mets, je propose de commencer par les petites côtes de dos. Vous pouvez toujours gravir l'échelon des côtes levées plus tard.

Que sont les bouts de côtes levées ?

Les bouts de côtes levées sont les bouts cartilagineux des côtes levées ; souvent, ils sont retranchés et emballés avec les côtes levées. Au moins un maître du gril, Lindsay Shannon de chez *BB's Lawnside BarB-Q* à Kansas City, en a fait une spécialité de la maison. Fumez les bouts de côtes lentement à feu doux, comme pour les côtes levées.

Quelle est la meilleure façon d'enlever la « peau » en dessous d'un carré de porc ?

La « peau » est une membrane fine (du point de vue anatomique, il s'agit de la plèvre) que l'on trouve à l'intérieur – côté concave – d'un carré de porc. La façon la plus simple de l'enlever est de la dégager de quelques-unes des côtes en insérant un objet métallique effilé comme la pointe d'un thermomètre à lecture instantanée ou un tournevis propre à tête plate sous la membrane, puis de la retirer des os. Une fois que la membrane est dégagée, saisissez-la avec un papier absorbant sec ou un linge de vaisselle (la membrane est glissante) et retirez-la du carré. La peau des côtes de dos s'enlève très facilement ; il faudra un peu plus d'effort dans le cas des côtes levées et des côtes de bœuf.

Pourquoi se donner cette peine ? Premièrement, parce que la peau est plus difficile à mâcher que le reste de la viande. Deuxièmement, si vous laissez la peau en place, elle empêche l'absorption des arômes d'épices et de fumée.

En suivant votre recette, j'ai préparé des côtes en appliquant le sel à frotter d'abord, ensuite la sauce vadrouille, enfin la sauce barbecue. Est-ce que j'ai évacué le sel à frotter en appliquant la sauce vadrouille ? Est-ce que je devrais appliquer la sauce vadrouille en vaporisant la viande la prochaine fois ?

La sauce vadrouille (voir la page 53) est appliquée après environ 45 min de cuisson, ce qui donne amplement le temps à la viande d'absorber le sel. La sauce vadrouille se mélange à tout résidu de sel à frotter qui n'a pas été absorbé pour créer une pâte épicée qui cuit dans la viande et produit une croûte savoureuse. Cependant, les sauces vadrouille doivent être appliquées avec doigté et non en badigeonnant grossièrement la viande. Vous pouvez certainement utiliser un vaporisateur. En passant, bien des maîtres du gril vaporisent les côtes et les épaules de porc avec du jus d'ananas ou du cidre.

Peu importe le soin que je porte à surveiller les côtes, je les brûle invariablement après l'application de la sauce barbecue. Où est l'erreur ?

La plupart des sauces barbecue contiennent beaucoup de sucre et, si vous les appliquez trop tôt, le sucre brûlera avant que la viande soit cuite. Je fais presque toujours cuire les côtes sans la sauce et je sers celle-ci en accompagnement. Si vous voulez laquer les côtes avec la sauce, faites-le durant les trois à cinq dernières minutes de cuisson.

Comment se fait-il que je n'obtienne pas des côtes tendres qui se détachent de l'os ?

Vous n'avez pas les bonnes attentes. Des côtes cuites correctement doivent bien sûr être tendres, mais en laissant quelque chose à mâcher – sinon, Dieu ne vous aurait pas donné de dents. Vous devriez pouvoir ronger la viande avec les dents. Les côtes qui se détachent de l'os ont été bouillies ou braisées au four, et dans la religion du barbecue à laquelle j'adhère, c'est une hérésie.

Devrais-je faire bouillir les côtes ou les cuire au four ou au four à micro-ondes avant de les faire griller ?

Absolument pas. Vous pouvez obtenir la tendreté voulue en les faisant rôtir sur le gril ou dans un fumoir.

J'ai préparé des côtes pour la première fois et le résultat était divin. Mais j'ai remarqué un anneau rose dans la viande. Est-ce que j'ai commis une erreur ?

Au contraire, vous devriez sabler le champagne (ou ouvrir une bouteille de bière artisanale) pour célébrer cette réussite. L'anneau rose est attribuable au fumage – une réaction chimique naturelle qui a lieu quand la viande est cuite lentement à feu doux en présence d'une abondante fumée de bois. Les maîtres du gril la surnomment « l'insigne d'honneur rouge » (mes excuses à Stephen Crane) et c'est le signe que vous avez cuit les côtes (ou la pointe de poitrine ou l'épaule de porc) à la perfection.

Mes copains et moi voulons griller un cochon entier. Quelle est la meilleure façon de procéder ?

On pourrait et on devrait écrire tout un livre sur le sujet. Il y a trois méthodes de base : la cuisson sur le gril, la cuisson au tournebroche et le fumage. Des instructions complètes vont au-delà du cadre de ce livre mais voici un aperçu rapide de chaque méthode.

CUISSON SUR LE GRIL : Si vous avez un petit cochon (jusqu'à 23 kg ou 50 lb) et un gros barbecue (comme le Weber Ranch), vous pouvez cuire le cochon à chaleur indirecte. La plupart des maîtres du gril préfèrent couper le porc en deux dans le milieu du ventre jusqu'à la colonne (mais sans traverser la peau du dos) et l'ouvrir comme un livre. Commencez à faire griller le cochon côté peau vers le haut, ensuite côté peau vers le bas (vous trouverez des indications à la page 154 de mon livre *Barbecue*). Comptez de 4 à 5 h pour un cochon de 23 kg (50 lb).

Pour un plus gros cochon, bien des gens creusent un trou profond ou aménagent un âtre surélevé sur des blocs de béton. Ils fabriquent une grille avec des barres d'armature (ou un grillage à poule) assez grandes pour couvrir l'âtre et cuire le cochon tel que décrit ci-dessus.

CUISSON AU TOURNEBROCHE : C'est la méthode privilégiée par les Grecs et les Américains de descendance grecque et vous la trouverez également dans la cour arrière de bien des gens du Sud. La façon la plus simple de procéder est de louer une table de cuisson de 6 pieds munie d'un tournebroche d'une maison de location d'articles de fête. Allumez le charbon de bois dans deux

cheminées d'allumage et disposez le charbon en deux monticules – un à l'emplacement des épaules et l'autre à l'emplacement des cuisses. Disposez le charbon en une couche plus mince au centre. Assaisonnez le porc et refermez l'ouverture à l'aide d'une aiguille à brider et de la ficelle. Embrochez le porc et placez-le sur le tournebroche. Faites-le rôtir jusqu'à ce qu'il soit croustillant et fendillé à l'extérieur et cuit à une température d'environ 88 °C (190 °F) dans la partie la plus charnue de la cuisse. Pour un porc de 23 kg (50 lb), il faut compter environ 4 à 5 h.

Pour les bricoleurs : vous pouvez également creuser une fosse (ou construire un âtre surélevé avec des blocs de béton) et bricoler un tournebroche manuel au-dessus du feu. Qui va tourner la broche s'il n'y a pas de moteur ? Vos amis, que vous soudoyez avec une bonne quantité de bière.

FUMAGE : C'est la méthode des maîtres grillardins en compétition. Chaque équipe a ses secrets techniques bien gardés mais toutes disposent d'un fumoir de taille industrielle. Le temps de cuisson se mesure en demi-journées – certains porcs cuisent pendant 24 h – et sachez que la température de cuisson n'excède jamais 135 °C (275 °F). Si vous voulez vous renseigner sur le fumage des cochons entiers, l'assaisonnement et la cuisson et les endroits où on vend de gros fumoirs, je recommande de vous abonner à *The National Barbecue News* <www.barbecuenews.com>.

Gibier et viandes exotiques

Mon mari adore la chasse. Y a-t-il des techniques particulières pour griller le cerf ?

La viande de gibier est beaucoup plus maigre que le bœuf ou le porc du commerce. Peu importe la manière de la cuire, il faut donc compenser pour sa sécheresse. En général, on ajoute un peu de gras. Par exemple, si je fais griller des biftecks ou des médaillons de cerf, je les fais mariner d'abord dans un mélange contenant au moins 30 % d'huile d'olive ou d'huile végétale. J'emballe presque toujours les longes et les biftecks de cerf dans du bacon ou de la pancetta ; ou, si je prépare des brochettes, je place des morceaux de bacon entre les cubes de viande. Pour rôtir et fumer un gigot ou une épaule de cerf, on emballe la viande dans du papier d'aluminium après les premières heures de cuisson pour emprisonner l'humidité. Et pourquoi pas ajouter quelques cuillerées de beurre avant d'envelopper la viande ?

Je vais griller des biftecks de bison (faux-filet désossé) pour une fête de famille. Avez-vous des suggestions sur la manière de garder la viande juteuse ?

Encore une fois, la viande de bison est plus sèche que le bœuf du commerce. Vous pouvez utiliser une marinade (assurez-vous d'y mettre beaucoup d'huile). Si vous grillez les biftecks « à sec », assurez-vous de les arroser avec un peu d'huile d'olive, de beurre fondu ou de graisse de bœuf juste avant de servir. Ou, au moment de les retirer du gril, vous pouvez ajouter une noix d'un savoureux beurre composé (voir la page 568).

Je me demandais si vous avez des suggestions pour griller des viandes « exotiques » comme les filets d'autruche et le sanglier ?

Encore une fois, la marinade est la solution. Une marinade composée de vin rouge, de gin et d'huile d'olive conviendrait bien à ces viandes.

Hamburgers et saucisses

Mes hamburgers sont toujours la proie des flammes quand je les fais griller. Avez-vous des conseils ?

1. Préparez un feu à trois zones (voir la page 20) : une zone de chaleur intense pour saisir, une zone de chaleur moyenne pour cuire et une zone refuge froide où vous pouvez mettre les hamburgers en cas de flambée.

2. Ne surchargez pas la grille. Laissez-vous suffisamment d'espace pour manœuvrer et déplacer les hamburgers loin de la flamme.

3. Ne pressez jamais la viande contre le gril avec le côté plat d'une spatule. Cela va extraire le gras et le jus, provoquer des flambées et sécher la viande.

Mes hamburgers sont toujours un peu secs. Comment dois-je faire pour les garder juteux et humides?

Il y a plusieurs solutions.

- N'utilisez pas du bœuf haché trop maigre. Ma préférence est une viande avec 15 % de gras.
- Si la viande est maigre, insérez une noix de beurre au centre en formant la boulette. C'est essentiel pour cuire un hamburger à point ou à point-bien cuit, ce que malheureusement vous êtes obligé de faire pour éliminer tout risque de contamination à la bactérie *E. coli* si vous achetez votre bœuf haché au supermarché.
- Si vous le pouvez, achetez votre bœuf haché chez un boucher de spécialité en qui vous avez confiance et qui offre une viande fraîchement hachée sur les lieux. De cette façon, vous pourrez servir votre hamburger avec une cuisson saignante ou saignante-à point au centre, ce qui aide à retenir l'humidité.
- Encore une fois, ne pressez pas le hamburger avec le côté plat d'une spatule sur le gril. Vous allez en extraire les jus.

Qu'est-ce que vous mettez dans les hamburgers? Bien des recettes ajoutent à peu près tout ce qu'on a sous la main.

Je saupoudre les hamburgers de gros sel et de poivre du moulin juste avant de les griller. C'est tout. J'aime le goût primitif du bœuf. C'est avec les garnitures que j'en mets plein la vue: laitue, tomate, oignons, condiments – tout ce que vous voulez.

Je voudrais un conseil pour les saucisses bratwurst. Doit-on les piquer d'abord? Doit-on utiliser la cuisson à chaleur directe ou indirecte?

La façon la plus simple (et la meilleure) de faire griller une saucisse bratwurst ou toute autre saucisse grasse est d'utiliser la cuisson à chaleur indirecte. Cette méthode produit un boyau croustillant avec une viande incroyablement tendre à l'intérieur. Encore mieux, vous n'aurez jamais à fuir les flambées. Si par hasard vous utilisez un gril au charbon de bois, vous pouvez jeter des poignées de copeaux de bois trempés sur le charbon. Dès que vous aurez goûté aux saucisses bratwurst rôties et fumées, vous ne voudrez plus les servir d'une autre manière. En réponse à votre question, vous n'avez pas à piquer la saucisse pour la faire cuire à chaleur indirecte.

Poulet

Quel est l'attrait du poulet de ferme et du poulet bio?

En deux mots: pureté et goût. Les poulets biologiques sont nourris aux moulées naturelles et biologiques sans hormones ni produits chimiques. Les poulets de ferme (dont la plupart sont biologiques) passent au moins une partie de leur vie à l'extérieur où ils peuvent se déplacer – contrairement aux poulets du commerce qui passent toute leur existence entassés dans de minuscules cages. Cela donne aux poulets de ferme et biologiques un goût et une texture supérieurs et ils sont plus nutritifs.

Quelle est la température sécuritaire pour cuire la volaille?

Ma cible est 75 °C/170 °F (utilisez un thermomètre à viande à lecture instantanée inséré dans la partie la plus profonde de la cuisse ou de la poitrine sans toucher l'os pour vérifier la cuisson). C'est peut-être pécher par excès de prudence (bien des gens cuisent la volaille à 70 °C/160 °F) mais je préfère ne pas courir de risque.



1. *Après quelques minutes sur le gril, ces poitrines de poulet doivent être tournées un quart de tour pour obtenir des marques de gril dignes d'un expert.*



2. *Les marques de gril réussies transforment une poitrine ordinaire en mets de fantaisie.*

Temps de marinage approximatif

ALIMENT	TEMPS DE MARINAGE
De très grosses pièces de viande comme la pointe de poitrine ou la côte de bœuf entière, l'épaule de porc, le gigot d'agneau, la dinde et le chapon	24 h
De grosses pièces de viande comme le filet de bœuf et de porc, la longe de porc, le gigot d'agneau en crapaudine et le carré d'agneau ; le poulet entier ; le gros poisson entier	10 à 16 h
Des pièces de viande moyennes comme les biftecks d'aloyau, les côtelettes de porc double épaisseur, les moitiés et les quarts de poulet ; les petits poissons entiers	6 à 8 h
Des pièces de viande moyennes à petites comme les biftecks, les côtelettes de porc et d'agneau ; les grosses poitrines ou les cuisses de poulet avec les os ; les darnes de poisson ; le tofu ; les champignons portobellos et autres légumes	2 à 4 h
De petites pièces de viande comme les satés, les crevettes, le poulet paillarde (poitrines de poulet attendries)	30 min à 1 ½ h

Quand je fais griller des poitrines de poulet, elles sont toujours sèches.

C'est l'inconvénient des poitrines de poulet désossées sans la peau. Elles sont constituées presque entièrement de protéines et rien pour les garder humides. Il y a au moins sept solutions au problème – on peut les utiliser en combinaison si l'on veut.

1. Marinez les poitrines de poulet dans une marinade contenant au moins 25 % d'huile d'olive ou autre.

2. Marinez les poitrines de poulet dans une saumure (une solution de sel et de sucre) avant de les griller. Pour préparer une saumure simple, combinez 1 c. à soupe de sel et 1 c. à soupe de sucre pour 250 ml (1 tasse) d'eau dans un bol ; fouettez pour mélanger.

3. Grillez les poitrines de poulet sous le poids d'une brique, d'une pierre ou d'un presse-aliments (enveloppez-les dans du papier d'aluminium d'abord). Le poids comprime la viande et l'empêche de sécher.

4. Enveloppez et grillez les poitrines de poulet dans un aliment gras comme le bacon ou le prosciutto.

5. Badigeonnez les poitrines de poulet de beurre fondu ou d'huile d'olive pendant la cuisson. Commencez à badigeonner le côté cuit après avoir tourné les poitrines. Ne badigeonnez jamais le côté cru, sinon vous risquez de contaminer l'huile.

6. Comme toute viande grillée, les poitrines de poulet doivent reposer quelques minutes hors du gril avant le service. Cela permet de « détendre » la viande et la rend plus juteuse.

7. Essayez de griller des poitrines avec la peau et les os. Elles contiennent du gras qui aide à humecter le poulet pendant la cuisson. Mieux, faites des grillades de viande brune. Celle-ci est plus grasse que la viande blanche. D'ailleurs, la viande brune est le premier choix de la vaste majorité des maîtres du gril partout dans le monde pour obtenir un poulet juteux et savoureux.

J'ai remarqué que vous marinez parfois la volaille une heure tout au plus alors que la viande rouge est marinée jusqu'au lendemain. Pourquoi ?

Les poitrines de poulet sont plus petites et plus délicates que les grosses pièces de viande rouge et marinent plus rapidement. De plus, les gens qui font griller des poitrines de poulet (et non des poulets entiers ou des morceaux avec la peau) sont pressés et j'essaie de réduire le temps pour mariner.

Quand j'étais petite, mon oncle préparait un succulent poulet au barbecue. Je n'arrive jamais au même résultat. La peau brûle (ou prend feu !) avant que la viande soit cuite. Au secours !

C'est simple. Faites cuire la volaille avec la méthode de cuisson à chaleur indirecte. La chaleur indirecte donne une viande juteuse et une peau croustillante sans le risque de tout faire flamber. J'ignore si la recette de votre oncle comportait une sauce barbecue mais si oui, badigeonnez le poulet avec la sauce dans les dernières minutes de cuisson. Ensuite, déplacez les morceaux badigeonnés au-dessus du feu pour faire grésiller la sauce et la faire pénétrer dans la viande avant de servir.

Mon copain a préparé un poulet grillé sur une canette de bière sur son gril au gaz pour un barbecue communautaire récemment. Quand j'essaie la même chose sur mon gril au charbon de bois, je n'arrive pas à fermer le couvercle. Avez-vous des suggestions ?

J'ignore quelle sorte de gril vous avez, mais un barbecue à foyer profond Weber de 60 cm (22 ½ po) devrait pouvoir accommoder un poulet grillé sur une canette de bière standard (12 oz). Vous pourriez essayer de cuire le poulet sur une canette plus petite (8 oz). Sinon, l'anneau de support qui est fourni avec le tournebroche Weber permet de hausser le couvercle de plusieurs centimètres et vous donne toute la latitude qu'il vous faut pour cette cuisson.

Lorsqu'on grille un poulet sur une canette de bière, y a-t-il un danger que la peinture ou l'aluminium contamine le poulet ?

Non. La peinture (fabriquée à partir de colorants alimentaires) est appliquée sur la canette à des températures variant entre 260 et 315 °C (500 et 600 °F). Pour cuire un poulet sur une canette, vous atteignez une température d'environ 100 °C (212 °F) – une température beaucoup plus basse que celle nécessaire pour faire fondre la peinture. Idem pour l'aluminium. (En passant, l'aluminium est naturellement présent en petites quantités dans la plupart des aliments que nous consommons.) Nous avons effectué de nombreux tests en laboratoire pour s'assurer que l'aluminium et la peinture restent sur la canette et ne contaminent pas le poulet. La recette de Poulet grillé sur une canette de bière de la page 288 est parfaitement sûre.

Comment fait-on pour dégager le poulet grillé de la canette de bière sans se brûler ?

Excellente question. Pour retirer le poulet de la grille, j'utilise deux pinces. Je saisis la partie exposée de la canette et le bas du poulet avec une pince et je stabilise le haut du poulet avec l'autre. Je transfère le poulet sur un plateau pour le montrer, puis je l'apporte à la cuisine (ou loin de la table). Ensuite, pendant que je tiens la canette avec une pince, je soulève le poulet avec l'autre pince pour le dégager. Puis je coupe le poulet en morceaux : 2 pilons, 2 hauts de cuisse, 2 ailes et 2 poitrines et je retourne le tout à la table.

J'ai essayé la recette de poulet grillé sur une canette de bière dans mon fumoir. La peau était caoutchouteuse. Comment peut-on la rendre croustillante ?

Vous ne pourrez pas. C'est pourquoi je préfère préparer le poulet grillé sur une canette de bière dans un gril au charbon de bois plutôt qu'un fumoir. Il faut une chaleur plus intense 180 °C (350 °F) pour obtenir une peau croustillante.

Puis-je préparer un poulet grillé sur une canette de bière dans mon four ?

Vous pouvez mais vous n'obtiendrez pas un goût de fumée. La peau sera croustillante à souhait et la viande juteuse mais il manquera le goût de fumée.

Que faut-il faire avec la bière dans la canette ?

La jeter.

Est-il réellement possible de cuire une dinde de l'Action de grâce sur le gril ?

C'est non seulement faisable mais souhaitable. Il n'y a rien de tel que la cuisson à chaleur indirecte avec un apport de fumée de bois pour maximiser la saveur de la dinde et obtenir une viande juteuse, surtout si vous avez mariné ou saumuré la dinde auparavant. Je dis bien «cuire à chaleur indirecte» et non fumer. Un fumoir produira une dinde succulente mais la peau sera toujours caoutchouteuse – et comme tout le monde sait, la peau est la meilleure partie de la dinde. Les Raichlen font toujours cuire la dinde sur le gril.

Poisson et fruits de mer

Mon mari est un mordu de pêche et nous adorons manger le poisson en grillade. Mais les filets collent à la grille ou se désintègrent quand nous les tournons. Avez-vous des conseils ?

Certainement! Il y a 10 techniques de base pour empêcher le poisson d'adhérer à la grille. Il m'arrive souvent d'en utiliser plusieurs à la fois.

1. Choisissez un poisson à chair ferme comme l'espadon ou le thon, car il a moins tendance à coller (il se grille comme le bœuf). Les filets à chair tendre comme la plie ou le tassergal sont les plus susceptibles de coller. Grillez-les sur une grille à poisson ou dans un panier à poisson (voir les n^os^ 7 et 8).

2. Répétez le mantra du maître: «Garder la grille chaude, propre et lubrifiée». C'est-à-dire qu'il faut commencer par chauffer la grille puis la brosser à l'aide d'une brosse métallique à poil raide. Huilez-la avec un papier absorbant plié de façon très compacte et trempé dans l'huile en appuyant sur les barreaux de la grille. La meilleure façon que je connaisse d'empêcher les aliments de coller est de brosser et de huiler la grille lorsqu'elle est chaude.

3. Huilez et glissez. Badigeonnez légèrement le poisson d'huile juste avant de le mettre sur la grille. Et quand vous le placez sur la grille, glissez-le doucement vers l'avant pour le marquer.

4. Utilisez une spatule à poisson. Une spatule à tête large que l'on glisse sous le poisson peut faire une énorme différence pour empêcher le filet de se défaire en morceaux.

5. Faites cuire le poisson à chaleur indirecte. C'est une technique particulièrement utile pour les gros poissons entiers, comme la recette de Vivaneau entier des Bahamas de la page 344. Avec la cuisson à chaleur indirecte, le poisson cuit uniformément et il est inutile de le retourner. La plupart des poissons qui sont collés à la grille vont se casser si on les tourne.

6. Grillez le poisson sans la grille. Les maîtres du gril des Antilles et du Mexique éliminent le problème du poisson qui colle à la grille en grillant des poissons entiers sur une baguette ou une brochette au-dessus du feu.

7. Utilisez une grille à poisson. Une grille à poisson est un quadrillage de broche ou une feuille de métal perforée, souvent antiadhésive. Vous la huilez et la préchauffez sur la grille du barbecue, puis vous placez le poisson par-dessus. Le poisson a moins tendance à adhérer à une grille à poisson qu'à une grille à barbecue à large espacement.

8. Grillez dans un panier à poisson. Les paniers à poisson ont diverses formes et tailles, mais tous ont des charnières pour permettre de placer un poisson entier ou des filets à l'intérieur. L'avantage d'un panier à poisson est qu'il est possible de le tourner pour griller le poisson des deux côtés. C'est l'idéal pour les morceaux délicats. N'oubliez pas de huiler le panier à poisson avec un vaporisateur d'huile à cuisson ou un papier absorbant imbibé d'huile avant d'y mettre le poisson.

9. Grillez le poisson sur une planche de cèdre. Originaire du nord-ouest du Pacifique, c'est l'une des façons les plus ingénieuses et délicieuses de griller le poisson. Il vous faudra une planche de cèdre, d'aulne ou autre bois franc que vous trouverez chez votre spécialiste du barbecue ou dans une cour à bois – si vous l'achetez dans une cour à bois, assurez-vous d'acheter un produit naturel non traité. Faites tremper la planche dans suffisamment d'eau pour la couvrir pendant 1 h (cela empêche la planche de prendre feu). Assaisonnez le poisson au goût et déposez-le sur la planche. Préparez le gril pour une cuisson à chaleur indirecte et amenez-le à une chaleur moyenne-élevée. Placez la planche avec le poisson au centre du gril, loin du

feu. La chaleur du gril va non seulement cuire le poisson mais faire monter une vapeur de la planche qui dégagera un incroyable arôme de bois. De plus, avec la cuisson à chaleur indirecte, vous n'aurez pas à tourner le poisson.

10. Enveloppez et grillez le poisson dans des feuilles. Dans le Yucatán, on grille le vivaneau dans des feuilles de bananier (voir *Tikin xik* à la page 376). Ce procédé comporte trois avantages : le poisson n'adhère pas, ne se défait pas et, enfin, les feuilles de bananier confèrent un goût particulier au poisson.

Ma femme et moi adorons le saumon sur planche. Peut-on réutiliser la planche ?

Oui, si elle n'est pas trop calcinée sur les bords. Après utilisation, trempez la planche dans l'eau et brossez-la avec une brosse à poil raide. Après trois ou quatre utilisations, les planches sont plutôt abîmées mais là encore, vous pouvez les récupérer : cassez-les en petits morceaux et jetez-les sur le charbon pour produire de la fumée.

Quelle est la meilleure façon de griller un poisson entier ?

La plupart des grillardins utilisent un panier à poisson.

Quand je cuis des crevettes sur le gril, elles sont sèches. Quelle est la meilleure façon de les garder juteuses ?

Les crevettes, comme les poitrines de poulet désossées sans la peau, sont presque entièrement composées de protéines et ont tendance à sécher sur le gril (c'est la même chose pour les pétoncles et le homard). Il y a quatre stratégies pour retenir l'humidité des crevettes.

1. Faites tremper les crevettes dans une marinade riche en huile – par exemple, celle de la recette Crevettes au miel et au sésame « sur le gril » de la page 408. Vous pouvez également saumurer les crevettes dans un mélange de 1 c. à soupe de sel, 1 c. à soupe de sucre et 250 ml (1 tasse) d'eau. Laissez-les tremper pendant 15 à 30 min, selon la grosseur.

2. Enveloppez et grillez les crevettes dans du bacon, de la pancetta ou une autre viande grasse. Cela permet non seulement de retenir le jus des crevettes, mais cela ajoute de la saveur.

3. Badigeonnez les crevettes d'huile ou de beurre lorsqu'elles sont sur le gril. Badigeonnez toujours le côté cuit et non cru pour ne pas contaminer l'huile.

4. Grillez les crevettes dans leur carapace. Les carapaces protègent la chair délicate du feu. Elles ajoutent également un goût qui leur est propre. Vous pouvez même nettoyer les crevettes dans leur carapace avant de les griller. À l'aide de ciseaux de cuisine, faites une incision dans la carapace le long du dos de la crevette, puis grattez la veine avec une brochette de bambou ou une dent de fourchette.

Comment cuit-on les huîtres sur le gril ?

Il y a deux façons. Les grillardins sur les côtes de la Caroline du Sud mettent les huîtres entières pêle-mêle sur une grille ou une feuille de métal au-dessus d'un feu de bois – souvent en couvrant le tout d'une toile de jute mouillée. Les huîtres sont grillées jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent, puis servies avec du beurre fondu ou une sauce cocktail.

Les grillardins de Tomales Bay en Californie ouvrent d'abord les huîtres et retirent la coquille supérieure. Ils assaisonnent chacune de beurre d'ail ou de sauce barbecue (ou les deux), puis les cuisent sur le gril dans la coquille inférieure jusqu'à ce qu'elles bouillonnent. Les boutiques spécialisées vendent des grilles adaptées aux crustacés pour permettre de stabiliser les coquilles et retenir tous les jus.

Les moules et les palourdes peuvent être grillées de la même manière.

Quelle est la meilleure façon de griller le homard ?

Encore une fois, il y a plusieurs façons de procéder. La plus simple consiste à griller le homard entier dans sa carapace. Placez d'abord le homard sur le dos quelques minutes, puis tournez-le tout en dépliant la queue pour une cuisson égale.

Vous pouvez également couper le homard en deux sur la longueur. Je préfère le couper sur une planche à découper à fentes ou une planche à découper posée sur une plaque de cuisson à rebords. Une fois que le homard est coupé en deux, récupérez le jus et réservez-le dans un bol. Assaisonnez et huilez le homard et grillez-le côté

coupé vers le bas pour dorer la chair. Tournez-le et versez le jus réservé sur la chair, puis continuez la cuisson côté carapace vers le bas jusqu'à ce que la chair soit cuite de part en part.

Lorsque vous grillez des homards du Maine coupés en deux, retirez les pinces et déposez-les sur le gril environ 2 min avant la queue – les pinces sont plus longues à cuire.

Mets végétariens sur le gril

Je commence une liaison amoureuse avec une végétarienne. Je suis un carnivore fanatique du gril. Au secours !

Premièrement, je ressens votre douleur. Quand j'ai commencé la première édition de *La bible du barbecue*, ma femme et ma fille étaient végétariennes. (Heureusement, les deux sont depuis devenues omnivores.) Soyez réconforté à l'idée que quelques-unes des meilleures grillades au monde proviennent de l'Inde, et ce pays renferme sans doute plus de végétariens que toute la population des États-Unis réunie (vous trouverez quelques recettes indiennes fantastiques à la page 431). Vous ressentirez peut-être même parfois une fringale pour une grillade sans viande.

Peut-on réellement griller le tofu ?

Le tofu grillé agrémenté d'une sauce barbecue au miso est l'un des trésors nationaux japonais en matière de barbecue (le goût est bien supérieur à son appellation). Deux cent cinquante millions de Japonais ne peuvent tous être dans l'erreur.

Le sandwich au fromage fondant existe-t-il vraiment ?

Le fromage se grille et se fume sur une bonne partie de la piste des grillades, depuis l'Argentine, où on fait grésiller le fromage provoletta ou le provolone vieilli en tranches épaisses sur le gril, jusqu'à la Suisse, où des morceaux de raclette sont fondus devant l'âtre. Vous trouverez des recettes aux pages 435 et 436.

La pizza grillée fait fureur en ce moment. Est-ce que je peux tenter ma chance à la maison ?

Rien de plus simple. Étendez la pâte à pizza sur une grille de barbecue bien huilée et utilisez la chaleur du feu pour la cuire. Il y a quelques points à surveiller.

- Préparez un feu à trois zones avec une zone à chaleur intense pour saisir la pâte, une zone à chaleur moyenne où vous pouvez déplacer la croûte pour ajouter des garnitures et une zone sans charbon pour l'éloigner du feu en cas de flambée. (Pour en savoir davantage sur les feux à trois zones, voir la page 20.)
- Utilisez une bonne quantité d'huile d'olive extravierge pour étirer la pâte et l'empêcher d'adhérer à la grille.
- Ajoutez les garnitures dans l'ordre inverse d'une pizza cuite au four. Le fromage d'abord parce qu'il est plus long à fondre. La sauce est étendue en dernier lieu parce qu'elle est déjà cuite et n'a besoin que d'être réchauffée. Vous trouverez une recette de pizza grillée à la page 432.

Légumes

Ma famille adore les brochettes mais les légumes ne cuisent jamais également. Dois-je les faire cuire au four à micro-ondes ou à l'étuvée auparavant ?

Pas d'après mon *Credo* du barbecue. La façon la plus simple de griller des légumes mélangés est de les embrocher et de les cuire séparément : les quartiers d'oignon sur une brochette, les tranches de poivron ou poivrons entiers sur une autre ; les tomates sur une troisième, etc. Placez les légumes qui sont les plus longs à cuire en premier sur le gril (habituellement les oignons) et continuez d'ajouter des brochettes de légumes embrochés dans l'ordre inverse de leur temps de cuisson. De cette manière, les légumes seront tous cuits en même temps. Si vous procédez ainsi, vous ferez des heureux. Lorsque les Turcs préparent le chiche-kebab, ils font griller chaque sorte de légume sur des brochettes séparées.

Comment fait-on griller les petits légumes longs et minces comme les haricots verts et les asperges ?

Faites comme les grillardins japonais : disposez 3 ou 4 légumes individuels côte à côte et agrafez-les sur la largeur à l'aide de cure-dents pour former des radeaux. Il est beaucoup plus facile de tourner et de griller 4 radeaux d'asperges que 16 tiges individuelles. Pour une recette fantastique, voir la page 448.

Peut-on vraiment griller de la salade ? Quel est l'intérêt ?

Le gril donne un goût de fumée aux salades croquantes comme la romaine. (La salade césar grillée a été inventée par un restaurant du nom de *Walt's Wharf* à Seal Beach en Californie.) Et, comme vous savez, si vous êtes familier de la région de Veneto en Italie, le gril aide à rehausser la douceur et à atténuer l'amertume du radicchio et de la chicorée de Trévise.

Les inclassables

Peut-on vraiment cuire un dessert sur le gril ?

Absolument, et les maîtres du gril en Indonésie (voir les Bananes grillées au caramel et à la noix de coco à la page 576) et à Hawaï (voir l'Ananas épicé grillé à la page 577) en témoignent. La liste restreinte d'aliments que l'on peut griller comprend les fruits (surtout les ananas, les pêches, les pommes, les poires et les bananes) ; les croustades, le gâteau quatre-quarts et, bien sûr, le préféré de la jeunesse, les Biscuits à la guimauve et au chocolat (voir la page 579).

Ma femme et moi avons ouvert les paris sur la possibilité de cuire un gâteau sur le gril. Aidez-nous à relever ce défi s.v.p.

Aucun problème, et je vous propose deux options.

1. Préparez le gril pour une cuisson à chaleur indirecte et préchauffez-le à chaleur moyenne (environ 180 °C ou 350 °F). Vous pouvez cuire la pâte à l'aide de la méthode de cuisson à chaleur indirecte (avec le couvercle baissé). Idéalement, il faut utiliser un gril au charbon de bois de manière à pouvoir jeter quelques copeaux de bois d'arbres fruitiers préalablement trempés sur le charbon, afin de donner un goût délicat de fumée. Si vous avez essayé la recette de pommes grillées de la page 576 ou une de mes croustades aux fruits dans mon livre *BBQ USA*, vous savez jusqu'à quel point un soupçon de fumée de bois peut rehausser un dessert.

2. Commencez par un gâteau ferme, dense et déjà cuit, comme un quatre-quarts. Coupez-le en tranches et grillez-le comme le Pain aux tomates à la catalane (voir la page 145) ou la Focaccia grillée (voir la page 145). Le gril fut le premier grille-pain et le goût d'un gâteau grillé vous fera l'effet d'une révélation.

ASSAISONNEMENTS ET SAUCES

Quelle est la différence entre le sel à frotter, la marinade, la saumure, la sauce à injecter, la glace, la sauce à badigeonner, la sauce vadrouille, la sauce à finition, le beurre composé et la sauce barbecue ; quand faut-il utiliser chacune ?

AVANT LA CUISSON

SEL À FROTTER : Assaisonnement sec, comme un mélange d'épices, que l'on applique sur un aliment avant de le griller ou de le fumer. **LA PÂTE D'ÉPICES** est une pâte épaisse composée d'épices et d'assaisonnements que l'on étend sur l'aliment avant de le griller ou de le fumer.

MARINADE : Assaisonnement liquide savoureux dans lequel on fait tremper l'aliment avant de le griller ou de le fumer.

SAUMURE : Marinade particulière – une solution saline (souvent sucrée avec du sucre ou du miel) dans laquelle on fait tremper l'aliment avant de le griller ou de le fumer ; le sel assaisonne et traite la viande.

SAUCE À INJECTER : Liquide savoureux (comme une marinade) que l'on injecte profondément dans une dinde, une épaule de porc et autres gros rôtis avant de les griller ou de les fumer, à l'aide d'un dispositif spécial qui ressemble à une seringue géante.

LORS DE LA CUISSON

GLACE : Liquide épais, souvent sucré, que l'on badigeonne sur la grillade pendant la cuisson et qui pénètre la viande pour la « laquer ».

SAUCE À BADIGEONNER : Comme la glace, elle est appliquée avec un pinceau lors de la cuisson. Elle contient souvent du beurre fondu et est conçue pour ajouter une couche supplémentaire de saveur et garder l'aliment humecté pendant la cuisson sur le gril.

SAUCE VADROUILLE : Liquide clair non sucré ou semi-sucré que l'on applique librement sur les viandes pendant la cuisson sur le gril ou le fumage pour les garder humectées et ajouter de la saveur. Les sauces vadrouille sont nées dans le sud des États-Unis et au Texas, où on les appliquait traditionnellement avec une vadrouille à plancher propre ou une vadrouille à barbecue.

APRÈS LA CUISSON

SAUCE DE FINITION : Sauce claire que l'on applique sur les viandes juste avant de les fumer pour les garder luisantes et humectées et sceller les jus de cuisson. Les sauces de finition sont utilisées presque exclusivement sur le circuit compétitif du barbecue.

BEURRE COMPOSÉ : Noix de beurre aromatisé que l'on place sur une côtelette, un bifteck ou un poisson grillé juste avant de le servir. Le beurre fond, produisant une sauce subtile et garde la viande humectée et luisante. En général, les beurres composés ne sont pas sucrés. (Vous trouverez des recettes de beurres composés à partir de la page 568).

SAUCE BARBECUE : Préparation servie sur les viandes grillées ou fumées ou en accompagnement au moment du service. Bon nombre de sauces barbecue, particulièrement les sauces américaines – comme celle de la page 524 – sont sucrées, mais certaines, comme la sauce au vinaigre de la page 527, ne le sont pas. Je préfère servir la sauce barbecue après avoir retiré la viande du gril ou du fumoir. Si vous appliquez une sauce sucrée trop tôt, le sucre va brûler avant que la viande soit complètement cuite.

J'aime également servir la sauce barbecue en accompagnement et non étalée directement sur la viande. Cela permet d'apprécier les saveurs de feu de bois et de fumée avant d'être submergé par le sucre et les épices de la sauce.

Quand faut-il utiliser le sel à frotter sec et la pâte d'épices ?

Il n'y a pas de règles établies. J'ai tendance à dire que les sels à frotter conviennent aux aliments gras comme les côtes et les pointes de poitrine, alors que les pâtes d'épices sont utilisées pour les aliments maigres comme le poisson et le bifteck. Mais le monde abonde en contre-exemples, allant du Jerk à la jamaïcaine (page 203) au Rôti de porc à la balinaise (page 199).

Je peux vous dire, cependant, qu'il y a deux façons d'utiliser les sels à frotter et les pâtes d'épices. Vous pouvez les appliquer juste avant de fumer ou de griller, auquel cas ils agissent comme des épices ou un sel assaisonné. Ou vous pouvez les appliquer plusieurs heures ou même un jour avant de fumer ou de griller, auquel cas ils aromatisent la viande et agissent sur ses propriétés chimiques ; le sel traite la viande en retirant une partie de son eau, produisant ainsi une consistance plus compacte.

Quelle est l'utilité de mariner ? Est-ce pour ajouter de la saveur ou pour attendrir la viande ?

En réalité, c'est pour ces deux raisons. De nombreux produits utilisés dans les marinades (oignons, ail, sauce soja, bière, sauce piquante, etc.) ajoutent de la saveur à la viande et les huiles (de sésame ou d'olive) aident à la garder humectée.

Les acides aident à désagréger les fibres de la viande et attendrissent les coupes de viande plus coriaces. Les saveurs acides dans les marinades varient, passant du jus de citron, du vinaigre et du vin, utilisés dans la Méditerranée, au tamarin, au yogourt et au babeurre, utilisés au Proche-Orient.

Combien de temps faut-il mariner un aliment ?

Cela dépend de trois facteurs : la puissance de la marinade, la taille et la tendreté de la viande. Une marinade forte à base de vinaigre et de chili agit plus rapidement, par exemple, qu'une marinade délicate à l'huile d'olive et aux herbes. Les crevettes marinent plus rapidement qu'un poulet entier ou une épaule de porc. Et les effets attendrissants d'une marinade sont plus rapides sur une coupe tendre comme le filet mignon que sur une coupe coriace comme la pointe de poitrine.

Conservez toujours les viandes qui marinent au réfrigérateur.

Que pensez-vous des ensacheurs sous vide comme le FoodSaver ?

Il y a quelques années, un grillardin malin a découvert que lorsqu'une viande est marinée sous vide (dans un sac de plastique épais, par exemple, duquel on a extrait l'air mécaniquement) la marinade pénètre plus rapidement. D'où le FoodSaver. Son fabricant et bien des utilisateurs prétendent qu'on peut arriver en 30 min au même résultat que lors d'un marinage de 12 ou 24 h.

Étant de la vieille école, je ne les utilise pas, mais bien des maîtres du gril sont des inconditionnels de l'ensacheur sous vide et obtiennent des résultats fabuleux. (Pour en savoir davantage, consultez <www.foodsaver.com>.)

Et les seringues à sauce liquide ?

Une seringue à sauce liquide ressemble à une seringue surdimensionnée. Elle sert à injecter profondément des marinades dans les grosses pièces de viande comme la dinde et le jambon frais. Notez que si vous ajoutez des épices à votre marinade, assurez-vous de la passer dans une passoire fine ou plusieurs épaisseurs de mousseline pour éviter que les épices obstruent l'aiguille.

Est-ce qu'on peut utiliser de la marinade pour badigeonner ou préparer une sauce ?

Pas dans sa forme crue ; vous courez le risque d'une contamination croisée de la nourriture. Par contre, si vous faites bouillir la marinade à gros bouillons au moins 3 min, ou que vous réservez une partie de la marinade pour badigeonner ou comme base pour une sauce avec laquelle vous nappez la viande, il n'y a pas de problème.

Avez-vous des recettes de sels à frotter ou de sauces barbecue sans sucre ?

Il y a plusieurs recettes de sels à frotter et de sauces barbecue sans sucre dans les chapitres qui leur sont consacrés.

Avez-vous une sauce barbecue préférée ?

Autant il y a de viandes à griller et de personnes qui cuisinent sur le gril, autant il y a de sauces barbecue. En général, ma sauce barbecue préférée est la sauce que l'on sert traditionnellement dans la région où je me trouve. Elle peut être sucrée, comme à Kansas City, ou sans un grain de sucre, comme le Chimichurri « sec » (voir la page 541). Au fil du temps, les traditions ont établi les meilleures sauces pour apprêter chaque coupe et chaque variété de viande.

J'aimerais préparer ma propre sauce barbecue mais je ne sais pas trop par où commencer.

La plupart des sauces barbecue américaines sont à base de ketchup, de sauce tomate ou de moutarde, alors vous pourriez commencer par l'un de ces trois produits (ils ont déjà bon goût en partant, alors il suffit de les améliorer). Ajoutez un élément sucré (sucre, miel et/ou mélasse, par exemple) et un élément acide (vinaigre, jus de citron, vin) pour contrebalancer le sucre. Ajoutez des aromates comme l'oignon ou l'ail pour approfondir la saveur et quelque chose de relevé comme une sauce piquante ou du gingembre pour donner du piquant.

De nombreuses sauces barbecue américaines contiennent de la fumée liquide pour renforcer la saveur fumée des viandes. (Contrairement à ce que certains prétendent, la fumée liquide est un ingrédient naturel.) Ajoutez au moins un ingrédient saugrenu (le café, le cola, la purée de fruits, le bourbon ou autre spiritueux pourraient figurer sur la liste restreinte) pour donner une personnalité à votre sauce. N'oubliez pas que les deux ingrédients essentiels à toute sauce barbecue sont l'originalité et l'équilibre. Enfin, il est essentiel de noter les ingrédients utilisés pour pouvoir la refaire.

EN AVANT LA FUMÉE

Comment fait-on pour participer à un concours de barbecue ?

Le monde compétitif de la cuisson sur gril est l'une des plus fascinantes sous-cultures des États-Unis. Il y a plusieurs façons d'y participer. Vous pouvez commencer par assister à une compétition régionale ou nationale. Les trois plus importantes sont le Memphis in May World Championship Barbecue Cooking Contest, <www.memphisinmay.org>; l'American Royal Barbecue à Kansas City au Missouri, <www.americanroyal.com/jack>; et le Jack Daniel's World Championship Invitational à Lynchburg au Tennessee, <www.lynchburgtenn.com/jack_daniels_bar-b-q.html>. Mais il vous sera plus facile de parler à un maître du gril dans le particulier à une compétition régionale ou locale: contactez la Kansas City Barbecue Society (KCBS, <www.kcbs.us>) pour une liste de concours régionaux.

L'étape suivante est de se porter volontaire pour une équipe locale; vous deviendrez peut-être rapidement un membre à part entière de l'équipe. Une dépendance maladive peut s'ensuivre: vous passerez vos nuits à élaborer des sauces et vos fins de semaine à perfectionner votre recette de côtes levées. Peu de temps après, un fumoir éléphantesque apparaîtra dans votre entrée (avec une caravane motorisée pour le transporter). Sans vous en rendre compte, vous organiserez vos vacances en fonction des compétitions partout au pays. Avis aux intéressés: c'est une très bonne idée d'impliquer son conjoint ou sa conjointe dans ce passe-temps qui devient rapidement une passion.

Si j'assiste au concours Memphis in May ou American Royal en tant que spectateur, pourrai-je goûter aux aliments préparés par les maîtres ?

Non. Les règlements interdisent aux équipes de servir le public. Cependant, si vous vous liez d'amitié avec l'un des membres d'une équipe, vous serez peut-être invité à une réception privée au site de préparation de l'équipe. C'est pour cette raison que les compétitions plus petites au niveau local et régional sont tout indiquées pour les néophytes. Vous aurez de bien meilleures chances d'être invité à goûter la nourriture.

Comment fait-on pour choisir le mets à préparer dans une compétition ?

Il y a plusieurs stratégies possibles. Certaines équipes mesurent les chances de réussite. Par exemple, dans la plupart des compétitions, il y a beaucoup plus de compétiteurs, et de loin, dans la catégorie des côtes levées que dans celle des cochons entiers; au niveau des probabilités, du moins, vous avez une meilleure chance de l'emporter dans la catégorie des cochons entiers que dans toute autre. Évidemment, cela exige énormément d'expérience et de savoir-faire pour y arriver.

D'autres équipes misent sur l'effet choc. La plupart des concours ont une catégorie « tout sauf » où l'on peut préparer tous les mets sauf un des trois principaux (côtes, épaule ou cochon entier). Peut-être avez-vous concocté une tarte aux pacanes imbattable rôtie sur feu de bois ou êtes-vous passé maître dans l'art d'apprêter l'alligator au barbecue. Les chances sont minces que vous ayez beaucoup de compétition dans ces catégories. Vous améliorerez donc vos chances de réussite.

Mon conseil est d'y aller avec le plat dont vous êtes le plus fier (et celui que vous avez préparé le plus souvent). Ma grand-mère disait toujours que la crème monte à la surface. C'est vrai.

Les gens me disent que mes plats au barbecue sont fabuleux. Comment fait-on pour ouvrir un restaurant ?

D'abord, ne le faites pas. Ensuite, ne le faites pas. Enfin, ne le faites pas. Et si je n'ai pas réussi à vous en dissuader, prenez rendez-vous avec un psychothérapeute. Peu de commerces ont un taux d'échec aussi élevé que les restaurants – la majorité ferment dans les trois premières années. Gérer un restaurant exige des compétences très différentes de celles requises pour fumer une pointe de poitrine à la perfection; maîtriser la cuisine ne garantit en rien que vous réussirez à tenir un restaurant.

Si vous voulez tout de même ouvrir un restaurant, je suggère de trouver un emploi dans un restaurant à grillades (ou tout autre restaurant) pour voir si vous aimez le travail. Peut-être apprendrez-vous quelques techniques qui pourront vous servir dans l'éventualité où vous insisteriez.

Les six erreurs de cuisson sur le gril les plus communes et comment les éviter

ALLUMAGE PRÉMATURÉ : N'allumez pas votre gril trop vite, surtout si vous utilisez du charbon de bois. Vingt à trente minutes avant la cuisson suffisent. Il n'y a rien de plus fâcheux que de s'apprêter à griller et de découvrir que le charbon est éteint. Une erreur connexe : omettre de préchauffer correctement le gril au gaz avant de commencer les grillades. Une cuisson à chaleur directe nécessite un feu d'au moins 315 °C (600 °F).

PENSER QUE PLUS IL Y EN A, MIEUX C'EST (une maladie qui affecte les hommes) : Une croyance répandue mais erronée (surtout parmi la population mâle) affirme que si quelque chose est bon, en ajouter donnera un résultat encore meilleur. Cela s'applique aux assaisonnements (si 1 c. à soupe de sel à frotter donne un bon résultat, 4 c. à soupe donneront un résultat fabuleux), aux sauces (si c'est bon avec ¼ tasse de sauce tabasco, ça sera meilleur avec 1 tasse), à la fumée (si en ajoutant 1 tasse de copeaux de bois à l'heure pendant les 4 premières heures je réussis mon plat, j'aurai de meilleurs résultats en ajoutant les 4 tasses la première heure), etc. Vous voyez ce que je veux dire. En réalité, en matière de barbecue, il arrive souvent qu'une quantité moindre donne de meilleurs résultats. Essayez chacune des recettes de ce livre en observant les quantités recommandées avant de les augmenter.

GRILLER POUR CARBONISER : Cuire et brûler sont deux processus apparentés mais différents. Le premier transforme la viande ou les légumes crus en un plaisir délectable – et digestible. Le deuxième amène le processus à sa conclusion logique, transformant des aliments savoureux en scories infectes. Essayez de cuire les aliments et non de les brûler. Visez une viande dorée et non carbonisée (sauf pour certaines pointes de poitrine), une croûte croustillante et non une carapace calcinée. C'est tout.

GRILLER SUR LES FLAMMES ET NON SUR LES BRAISES : Règle générale, les feux de charbon de bois et de bois doivent être réduits à des braises ardentes avant de cuire des aliments. Cela produit une chaleur égale et intense pour saisir. Griller sur les flammes a tendance à produire une cuisson inégale (l'extérieur est brûlé et l'intérieur n'est pas cuit) et un résidu de cendre sur la nourriture. Notez cependant que l'exception confirme la règle. Les Allemands grillent les Spiessbraten dans les flammes d'un feu de hêtre. Et les flammes d'un feu de camp sont idéales pour griller des guimauves et préparer des Biscuits à la guimauve et au chocolat (voir la page 579).

SURCHARGER LE GRIL : Remplir toute la surface de la grille avec des aliments est une idée qui tourne facilement au désastre. La raison en est simple : vous manquez d'espace pour manœuvrer en cas de flambées ou de points chauds. J'utilise la règle du « 70 % » – je n'utilise jamais plus de 70 % de la grille. En d'autres mots, je laisse 30 % de la grille inoccupée (ce que j'appelle la zone refuge) où je peux mettre les aliments si la partie active du gril devient trop chaude ou enflammée.

UNE HYGIÈNE DU GRIL DÉFICIENTE : Certaines personnes (encore une fois, surtout les gars) confondent grille sale et grille assaisonnée. Une grille bien assaisonnée est le résultat d'un brossage et d'un huilage après chaque utilisation (juste avant de mettre les aliments et juste après les avoir retirés). Omettez ces étapes (et oubliez de vider le bac récupérateur de graisse) et vous aurez un gril sale. Certaines personnes croient que les résidus brûlés de peau de saumon, de morceaux de bœuf, de côtes de porc, etc. ajoutent du goût aux grillades. C'est peut-être le cas, mais ce n'est pas le goût que vous recherchez vraiment.

J'ai une sauce d'enfer que je voudrais mettre en production. Comment faire pour la commercialiser ?

C'est très difficile, et ayant moi-même commercialisé une collection de sels à frotter et de sauces (et ayant échoué à commercialiser des mélanges d'épices), je sais de quoi je parle. Il y a deux avenues : faites équipe avec quelqu'un qui est déjà dans le domaine (ce que j'ai fait) ou trouvez un cofabricant – une compagnie qui fera la mise en bouteille, l'étiquetage et l'entreposage pour vous. Il vous faudra élaborer un plan de mise en marché, trouver des distributeurs et promouvoir votre produit. Mais avant de le faire, jetez un coup d'œil au rayon des sauces d'une boutique spécialisée ou même d'un supermarché ; il y a beaucoup de concurrence. Je n'ai rien contre l'esprit d'entreprise, au contraire. Je veux simplement vous avertir de ce qui vous attend. On ne sait jamais. Un de mes amis a commencé modestement avec une sauce qu'il a perfectionnée pendant des dizaines d'années. Elle s'appelle KC Masterpiece et il l'a vendue à Clorox.

Comment faire pour trouver les meilleures adresses à grillades en voyage ?

C'est une autre bonne question. Dès que vous savez que vous voyagerez, commencez à vous renseigner. Vérifiez la section « Best BBQ Joint » du site Web <www.barbecuebible.com>. Consultez les magazines de gastronomie et de voyage. Écrivez à votre critique gastronomique local ou appelez-le (j'ai déjà exercé ce métier et je répondais presque toujours à de telles requêtes). Lorsque vous arrivez à destination, demandez des conseils à tout le monde – surtout aux chauffeurs de taxi. Les chauffeurs de taxi de partout dans le monde semblent avoir un sens inné pour découvrir les meilleures grilladeries.

Lorsque vous arrivez au restaurant, assurez-vous que :

1. la salle est bondée ;

2. il y a un tas de bois quelque part ;

3. il y a un vrai gril à feu de bois et que vous pouvez sentir la fumée (sinon, je quitte les lieux) ;

4. la nourriture a un vrai goût de fumée.

À PARTIR DU BOUT (À L'ARRIÈRE-PLAN), DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE : SINGAPORE SLING | PAGE 65 • PUNCH PLANTEUR | PAGE 61 • SANGRIA MADRILÈNE | PAGE 66 • PISCO SOUR | PAGE 64



CHAPITRE 2

L'ART D'ÉTANCHER LA SOIF

Avec ou sans alcool, les cocktails sont tout désignés pour ouvrir un repas en beauté. Il est normal d'avoir très soif quand on cuisine à l'extérieur. D'abord parce qu'on est en plein air, ensuite parce qu'il faut passer beaucoup de temps près d'une puissante source de chaleur. Les aliments cuits sur le gril doivent être servis avec des boissons qui se marient parfaitement à leur goût fumé.

« L'appétit vient en mangeant, la soif s'en va en buvant. »

François Rabelais

Il est difficile d'imaginer un barbecue brésilien sans un pichet de caïpirinha, une boisson semblable au daïquiri faite à base de citron vert et d'eau-de-vie de canne à sucre, comme il est impensable de servir des kebabs turcs sans un verre de raki (une boisson à l'anis) ou d'organiser une fête antillaise sans punch planteur.

Voici quelques-uns des meilleurs cocktails pour étancher la soif. Certains contiennent de l'alcool, d'autres non. Pensez à la Boisson au yogourt à la mode afghane, aussi appelée *doh,* un délice à base de petit-lait, de menthe et de soda apprécié partout en Asie centrale, de Bagdad à Kaboul. Vous découvrirez avec enthousiasme le Punch au gingembre et à l'ananas du Sénégal et le Panaché à l'eau de rose de Singapour. Voici un chapitre pour venir à bout des soifs les plus intenses !

COCKTAILS ALCOOLISÉS

BRÉSIL

DAÏQUIRI BRÉSILIEN

CAÏPIRINHA

ACCOMPAGNEMENT
8 PORTIONS

Dans tous les pays dont la boisson nationale est le rhum, on trouve une version du daïquiri. Au Brésil, on sert la caïpirinha que l'on prépare avec du citron vert frais, du sucre de canne roux et de la cachaça. Surveillez de près ceux qui auraient tendance à boire plusieurs verres d'affilée, puisque la cachaça est l'un des spiritueux les plus forts de l'hémisphère occidental.

La cachaça est une eau-de-vie de canne à sucre beaucoup plus forte que le rhum. Si vous n'en trouvez pas dans votre région, remplacez-la par du Bacardi 151 ou du rhum blanc ordinaire. Une boisson semblable, la caipiroska, est préparée avec de la vodka.

La caïpirinha se distingue du daïquiri par le fait que l'on pile les quartiers de citron vert dans le pichet, ce qui permet de profiter de la saveur exquise des huiles de l'écorce. Au Brésil, il est difficile d'imaginer un *churrasco* (barbecue brésilien) qui ne commence pas par un pichet rafraîchissant de caïpirinha.

8 gros citrons verts très juteux
220 g (1 tasse) de sucre turbinado (voir encadré à droite) ou de sucre granulé, ou plus au goût
500 ml (2 tasses) de cachaça, de Bacardi 151 ou de rhum blanc régulier
600 g (4 tasses) de glaçons

1. Rouler les citrons verts sur une planche à découper avec la paume de la main pour les rendre plus juteux. Couper en 8 quartiers, mettre les morceaux dans un pichet et les écraser à l'aide d'un pilon, d'une cuillère en bois ou d'un pilon à purée pour extraire le plus de jus possible.

2. Ajouter la cachaça et les glaçons, goûter et ajouter plus de sucre au besoin pour bien balancer le sucré et l'aigre. Servir dans des verres à cocktail ou des verres à whisky.

Sucre turbinado

Le sucre turbinado est un sucre brun granulé léger. On le trouve dans les magasins d'aliments naturels et dans plusieurs supermarchés.

PORTO RICO

LE VRAI PINA COLADA

ACCOMPAGNEMENT
2 PORTIONS ; ON PEUT MULTIPLIER LA RECETTE

Ramon « Monchito » Marrero Perez connaît une chose ou deux au sujet du pina colada. Le bar de San Juan où il travaille en sert plus de 300 verres par jour. Perez prétend avoir inventé le pina colada par une journée torride de 1954. Mais selon le dictionnaire Webster, le terme *pina colada* remonte à 1923. Les cocktails à base de rhum et de jus d'ananas sont populaires depuis plusieurs décennies à Porto Rico. Mais c'est Perez qui a eu l'idée d'y ajouter de la crème de noix de coco riche et onctueuse. Voici sa recette originale. Pour obtenir une boisson encore plus décadente, remplacez le jus d'ananas par la même quantité d'ananas frais coupé en dés.

60 ml (¼ tasse) de rhum léger (Perez utilise le Bacardi)
175 ml (¾ tasse) de jus d'ananas sans sucre
3 c. à soupe de crème de noix de coco
2 c. à soupe de crème 35 %
150 g (1 tasse) de glace concassée
1 bâtonnet ou un petit quartier d'ananas frais
1 cerise au marasquin avec la tige

Dans un mélangeur, combiner le rhum, le jus d'ananas, la crème de noix de coco, la crème et la glace. Mélanger jusqu'à consistance onctueuse. Verser dans un grand verre. Garnir avec un bâtonnet d'ananas et une cerise et servir immédiatement.

CARAÏBES

PUNCH PLANTEUR

ACCOMPAGNEMENT
4 PORTIONS

Le punch du planteur est populaire dans toutes les régions des Caraïbes. À l'époque des grandes plantations, on le servait comme boisson pour accueillir les visiteurs. La recette de base demande du jus d'orange, du jus d'ananas, du nectar de goyave et du rhum, mais il existe de nombreuses déclinaisons. Servez-le avec les différents mets des Caraïbes que vous trouverez dans ce livre.

PRÉPARATION À L'AVANCE

de 2 h à 2 jours pour laisser infuser les saveurs

PUNCH

250 ml (1 tasse) de rhum brun
250 ml (1 tasse) de jus d'orange fraîchement pressé
250 ml (1 tasse) de jus d'ananas non sucré
250 ml (1 tasse) de nectar de goyave
2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
2 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) d'Angostura
½ gousse de vanille, séparée en deux
2 bâtons de cannelle de 8 cm (3 po) chacun
2 clous de girofle
Glaçons

GARNITURE

4 tranches d'orange
4 cerises au marasquin avec la tige
Muscade fraîchement râpée

1. Dans un pichet, mettre le rhum, le jus d'orange, le jus d'ananas, le nectar de goyave, le jus de citron vert, le sucre et l'Angostura et mélanger jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter la vanille, la cannelle et les clous de girofle. Couvrir et laisser reposer de 2 h à 2 jours au réfrigérateur.

2. Verser le punch dans des verres à whisky remplis de glaçons. Garnir chaque verre avec une tranche d'orange et une cerise au marasquin. Râper de la muscade fraîche sur chaque portion et servir immédiatement.

BAHAMAS

NECTAR CÉLESTE DES BAHAMAS

ACCOMPAGNEMENT
4 PORTIONS

Tout barbecue bahamien digne de ce nom est servi avec le *sky juice,* un puissant mélange d'eau de noix de coco (le liquide clair contenu dans la noix de coco), de lait concentré et de gin. Tellement puissant que vous sentirez vos genoux fléchir sans effort si vous en buvez un peu trop.

Cette boisson est faite traditionnellement avec du gin, un héritage de l'Angleterre. Mais j'affirme qu'elle est tout aussi délicieuse avec du rhum. J'aime servir ce Nectar céleste dans des noix de coco, une présentation tout à fait festive pour les repas en plein air. Comme je l'aime bien sucré, même si plusieurs n'abondent pas dans le même sens, je vous laisse le choix.

4 noix de coco dures et mûres (voir encadré, p. 127)
250 ml (1 tasse) de lait concentré
250 ml (1 tasse) de gin ou de rhum
3 c. à soupe de sucre (facultatif)
1 c. à café (1 c. à thé) de cannelle moulue
½ c. à café (½ c. à thé) de muscade fraîchement râpée

1. À l'aide d'un tournevis et d'un marteau, percer chaque noix de coco à une extrémité, au niveau de l'œil, et laisser égoutter le liquide dans un grand bol. On obtiendra environ 500 ml (2 tasses) d'eau de noix de coco. Réserver les noix de coco. Ajouter au liquide le lait concentré, le gin, le sucre, la cannelle et la muscade et mélanger jusqu'à dissolution du sucre. Mettre le jus au réfrigérateur au moins 2 h, jusqu'à ce qu'il soit bien refroidi, ou ajouter quelques glaçons au jus.

2. À l'aide d'un entonnoir ou d'une bouteille en plastique hermétique munie d'une paille, verser une portion égale de jus dans chaque noix de coco. Mettre des pailles dans les cavités et servir.

NOTE : À l'achat d'une noix de coco, bien remuer le fruit pour entendre le liquide à l'intérieur. Une noix de coco sans eau est souvent rance et a perdu sa fraîcheur.

BRÉSIL

MÉLANGE BRÉSILIEN À LA NOIX DE COCO

BATIDO

ACCOMPAGNEMENT
4 PORTIONS

Batido est le nom que les Brésiliens donnent à plusieurs laits fouettés alcoolisés. La liqueur idéale pour cette recette est la cachaça, une eau-de-vie de canne à sucre très puissante que l'on peut remplacer par du rhum blanc. J'aime servir cette boisson avec les mets d'inspiration brésilienne tels que le Rôti de côtes de bœuf farci à la brésilienne (p. 157) et les Rollatinis de porc à la mode de Rio (p. 201).

80 ml (⅓ tasse) de crème de noix de coco
80 ml (⅓ tasse) de cachaça ou de rhum blanc régulier
60 ml (¼ tasse) de lait concentré sucré
600 g (4 tasses) de glace concassée

Dans un mélangeur, combiner la crème de noix de coco, la cachaça, le lait concentré et la glace et pulser jusqu'à consistance onctueuse. Verser dans des grands verres et servir immédiatement.

CARAÏBES

DAÏQUIRI AUX FRUITS DE LA PASSION

ACCOMPAGNEMENT
4 PORTIONS

Le daïquiri a été créé en 1896 dans la ville minière de Daïquiri, au sud-est de Cuba. Nul besoin d'avoir un diplôme en service de bar pour savoir que les principaux ingrédients utilisés sont le jus de citron vert, le sucre et le rhum. De nos jours, partout en Amérique, on prépare cette boisson avec différents fruits. La version à base de fruits de la Passion que je vous propose jette un nouvel éclairage sur ce grand classique.

175 ml (¾ tasse) de jus de fruits de la Passion congelé ou en bouteille ou 15 fruits de la Passion
80 ml (⅓ tasse) de rhum léger
6 c. à soupe bien tassées de cassonade dorée
450 g (3 tasses) de glace concassée

1. Si on utilise du jus de fruits de la Passion congelé ou en bouteille, passer à l'étape 2. Si on utilise des fruits frais, les couper en deux et racler la pulpe. Passer la pulpe dans une passoire pour en obtenir environ 175 ml (¾ tasse).

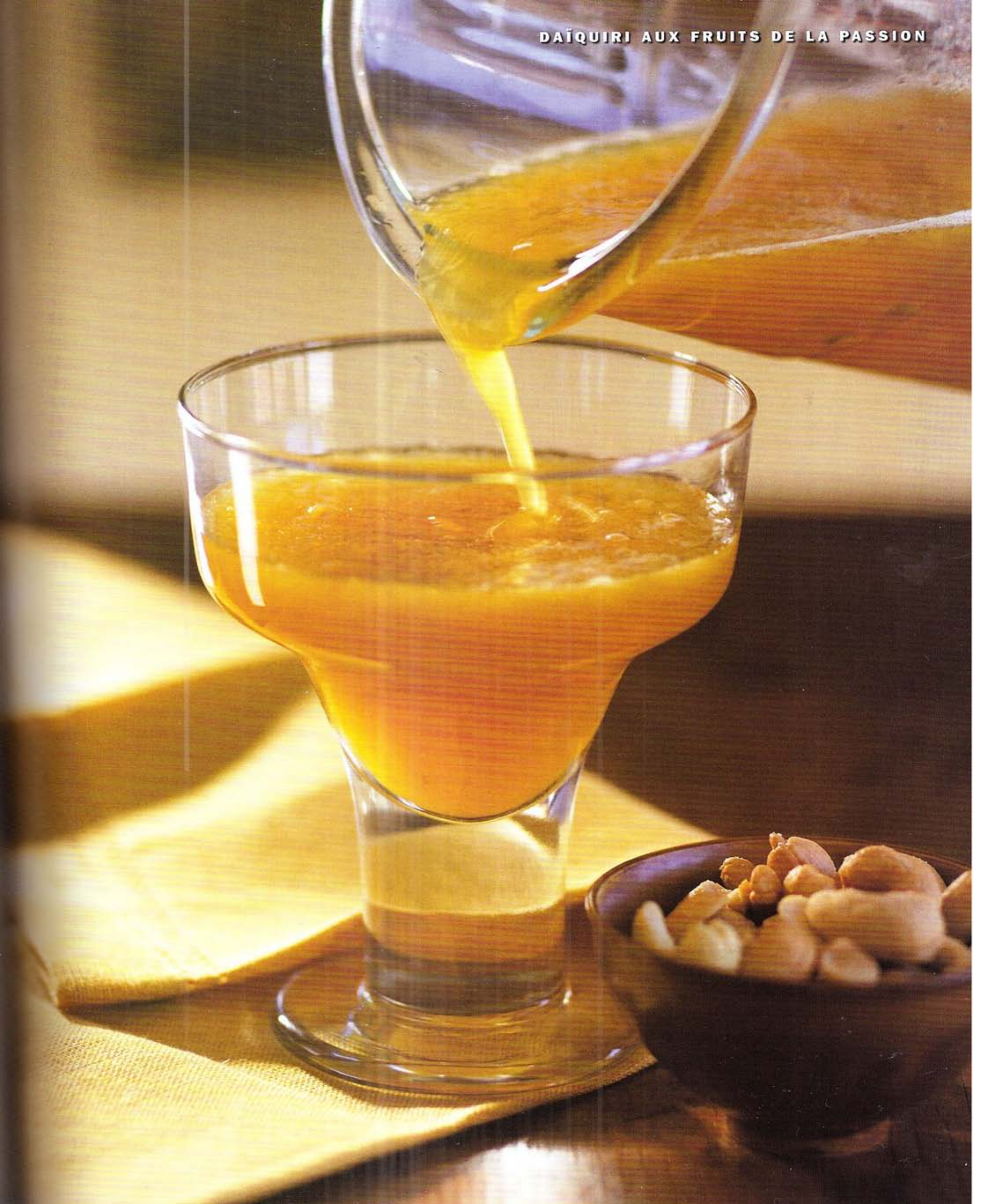
2. Dans le mélangeur, mettre les fruits de la Passion, le rhum, la cassonade, la glace et pulser jusqu'à consistance onctueuse. Verser dans des verres à martini et servir immédiatement.

ÉTATS-UNIS

MARTINI FUMÉ

ACCOMPAGNEMENT
1 PORTION ; ON PEUT MULTIPLIER LA RECETTE

Le bifteck est de retour ! Après une décennie de fanatisme autour des aliments santé, on commence à se relaxer davantage et à manger de manière judicieuse sans sacrifier la joie de mettre aussi au menu des mets qui nous font plaisir. Ce martini est fortifié avec



une goutte d'arôme de fumée liquide, ce qui convient bien au barbecue.

60 ml (¼ tasse) de gin
½ c. à café (½ c. à thé) de vermouth sec
1 goutte d'arôme de fumée liquide
150 g (1 tasse) de glaçons
1 spirale de zeste de citron

Dans un shakeur, mélanger sans brasser le gin, le vermouth, l'arôme de fumée liquide et la glace. Verser dans un verre à martini. Faire une spirale de zeste de citron et la déposer dans le verre. Servir immédiatement.

ANTILLES FRANÇAISES

PUNCH AU RHUM DES ANTILLES FRANÇAISES

TI-PUNCH

ACCOMPAGNEMENT
1 PORTION ; ON PEUT MULTIPLIER LA RECETTE

Le ti-punch est la plus élémentaire des boissons au rhum des Antilles françaises. Pour bien le préparer, il faut presser le citron vert dans la boisson et remuer pour dissoudre le sucre. Certains ajoutent de la glace, mais la plupart des habitants de la Guadeloupe s'en passent.

Certaines recettes comptent sur la suavité du sirop de canne à sucre, mais les ti-punchs que j'ai bus en Guadeloupe ne contenaient que du rhum, du citron vert et du sucre. Prenez du rhum blanc ou brun à votre goût.

3 c. à soupe de rhum
2 c. à café (2 c. à thé) de sucre turbinado (voir encadré p. 60) ou de sucre granulé
1 quartier de citron vert, pour la garniture

Mettre le rhum et le sucre dans un verre à whisky et mélanger légèrement à l'aide d'une cuillère. Frotter le bord du verre avec le quartier de citron vert en pressant. Servir le ti-punch avec une petite cuillère ou un bâtonnet à mélanger et le jus du quartier de citron vert pressé.

PÉROU

PISCO SOUR

ACCOMPAGNEMENT
4 PORTIONS

Le pisco sour est moins populaire de nos jours qu'il l'était en Californie à l'époque de la ruée vers l'or. Pisco est le nom d'un brandy de raisin muscat plutôt robuste fait au Pérou et au Chili. Servez cette boisson avec les *anticuchos,* ces brochettes péruviennes irrésistibles, ou encore avec des recettes de barbecue sud-américaines.

110 g (½ tasse) de sucre
1 quartier de citron
60 ml (¼ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
175 ml (¾ tasse) de brandy pisco
½ c. à café (½ c. à thé) d'Angostura
Le blanc d'un gros œuf (voir Note)
450 g (3 tasses) de glace concassée
4 brins de menthe fraîche

1. Mettre 55 g (¼ tasse) de sucre dans un bol peu profond. Frotter le bord des verres à martini ou à whisky avec un quartier de citron. Passer les verres à l'envers dans le bol contenant le sucre puis secouer pour retirer l'excédent.

2. Dans un mélangeur, combiner le sucre restant, le jus de citron, le brandy pisco, l'Angostura, le blanc d'œuf et la glace et mixer pour faire mousser la préparation.

3. Verser dans les verres givrés, ajouter un brin de menthe et servir immédiatement.

NOTE : Si vous craignez de consommer du blanc d'œuf cru, utilisez plutôt 1 c. à soupe de succédané d'œuf.

SINGAPOUR

SINGAPORE SLING

ACCOMPAGNEMENT
4 PORTIONS

Après une journée exigeante de tournée, j'ai décidé d'emmener mon épouse au très luxueux hôtel *Raffles* où, selon la légende, le barman Ngiam Tong Boon a créé le Singapore sling en 1915. Aujourd'hui, l'hôtel sert cette boisson dans des verres ornés d'un monogramme, dans le superbe *Bar & Billiard Room* dont les plafonds ont une hauteur vertigineuse. Servez cette boisson avec tous les satés de Singapour ou de Malaisie présentés dans ce livre.

125 ml (½ tasse) de gin
60 ml (¼ tasse) de brandy aux cerises
2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
2 c. à soupe de jus d'ananas sans sucre
2 c. à soupe de jus d'orange fraîchement pressé
1 c. à soupe de Cointreau
1 c. à soupe de Bénédictine
4 traits d'Angostura
Glaçons
750 ml (3 tasses) de soda ou plus au besoin
4 cerises au marasquin
4 tranches d'ananas frais

1. Dans un pichet, mélanger le gin, le brandy, les jus de citron vert, d'ananas et d'orange, le Cointreau, la Bénédictine et l'Angostura.

2. Mettre des glaçons dans des grands verres et verser à parts égales. Ajouter le soda pour remplir les verres et garnir d'une cerise au marasquin et d'une tranche d'ananas. Remuer à l'aide d'une longue cuillère à mélange et servir immédiatement.

MEXICO

FONTERA MARGARITA

ACCOMPAGNEMENT
8 PORTIONS

La margarita est un puissant mélange de tequila et de jus de citron vert que l'on associe tout naturellement aux moments heureux et à la cuisine mexicaine. Celle qui m'a le plus impressionné a été préparée par un *gringo,* Rick Bayless, propriétaire de deux restaurants réputés de Chicago, *Frontera Grill* et *Topolobampo*. Rick laisse les parfums de la tequila se mélanger au jus et au zeste de citron vert pendant une partie de la journée avant de mélanger le tout, ce qui donne à la margarita une saveur d'une profondeur extraordinaire.

PRÉPARATION À L'AVANCE

de 6 à 8 heures pour laisser infuser les saveurs

INGRÉDIENTS

425 ml (1 ¾ tasse) de tequila
60 ml (¼ tasse) de liqueur d'orange
125 ml (½ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé
1 c. à café (1 c. à thé) de zeste de citron vert, râpé
75 g (⅓ tasse) de sucre
75 g (¼ tasse) de gros sel de mer
8 quartiers de citron vert
450 à 600 g (3 à 4 tasses) de glaçons

1. La veille, dans un pichet, combiner la tequila, la liqueur d'orange, le jus de citron vert, le zeste, le sucre et 250 ml (1 tasse) d'eau. Mélanger le tout jusqu'à la dissolution du sucre, couvrir et laisser reposer au réfrigérateur de 6 à 8 h.

2. Disperser le sel dans un bol peu profond. Frotter le bord des 8 verres à martini avec un quartier de citron vert. Plonger les verres à l'envers dans le bol contenant le sel puis secouer pour retirer l'excédent. Ajouter la glace à la margarita et mélanger (ou remuer le tout dans un shakeur). Verser dans les verres et ajouter un quartier de citron vert dans chacun avant de servir.

ESPAGNE

SANGRIA MADRILÈNE

ACCOMPAGNEMENT
6 PORTIONS

La sangria est toujours très populaire avec la cuisine barbecue. Malheureusement, si on ne sait pas bien la préparer, elle ressemble à une salade de fruits parfumée au vin plutôt qu'à une boisson. Voici une recette que l'on sert dans les bars à tapas de Madrid: peu de fruits, pas trop de sucre et ce qu'il faut d'alcool. Mon épouse Barbara aime la sangria plutôt fruitée et, lorsque j'ai le dos tourné, elle en profite pour ajouter des raisins et des dés de banane à ma recette. N'hésitez pas à faire de même si vos goûts sont semblables.

1 bouteille de 750 ml (3 tasses) de vin rouge sec (espagnol de préférence)
250 ml (1 tasse) de gin
250 ml (1 tasse) de cognac
220 g (1 tasse) de sucre, ou plus au goût
1 citron entier
1 orange entière
125 ml (½ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
125 ml (½ tasse) de jus d'orange fraîchement pressé
3 bâtons de cannelle de 8 cm (3 po) chacun
Glaçons

1. Dans un pichet, combiner le vin, le gin, le cognac et le sucre et mélanger jusqu'à la dissolution du sucre. Retirer la pelure et la fine peau blanche du citron et de l'orange en laissant la pulpe à vif. Couper ensuite les fruits en dés de 6 mm (¼ po) et épépiner.

2. Incorporer les dés de citron et d'orange et les bâtons de cannelle au mélange. Ajouter du sucre au besoin. On peut servir la sangria immédiatement, mais on peut la réfrigérer 1 h afin qu'elle puisse offrir un maximum de goût et de fraîcheur,

3. Servir dans des verres à vin remplis de glaçons.

TURQUIE

RAKI

ACCOMPAGNEMENT
4 PORTIONS

J'exagère un peu en disant qu'il s'agit d'une recette puisque cette boisson est si vite préparée! Le raki (ou l'ouzo chez les Grecs) est un élément essentiel d'un repas barbecue dans les pays méditerranéens de l'Est ainsi qu'au Proche-Orient. Le raki est une eau-de-vie de raisin forte, claire et anisée. À cause d'une mystérieuse réaction chimique, elle prend une apparence laiteuse quand on lui ajoute de l'eau.

250 ml (1 tasse) de raki ou d'ouzo
250 à 500 ml (1 à 2 tasses) d'eau
Glaçons

Dans 4 grands verres, verser 2 à 3 doigts ou 60 ml (¼ tasse) de raki. Ajouter de l'eau et des glaçons au goût, remuer et servir.

COCKTAILS SANS ALCOOL

CARAÏBES

NECTAR À LA MANGUE

ACCOMPAGNEMENT
4 PORTIONS

Dans les Caraïbes, on prépare de nombreux punchs avec de la mangue et d'autres fruits tropicaux. Ceux-ci plaisent particulièrement aux gens qui ne boivent pas d'alcool.

320 g (2 tasses) de mangue mûre (1 grosse ou 2 moyennes), en dés
2 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
2 c. à soupe de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
Glaçons

Dans un mélangeur, combiner la mangue, le sucre, le citron vert et 500 ml (2 tasses) d'eau. Mixer jusqu'à consistance onctueuse. Ajouter de l'eau au besoin pour allonger le nectar afin qu'il soit facile à verser. Ajouter du sucre et du jus de citron vert au besoin. Verser dans des grands verres remplis de glaçons et servir immédiatement.

SÉNÉGAL

PUNCH AU GINGEMBRE ET À L'ANANAS

GINGERE ANANAS

ACCOMPAGNEMENT
4 PORTIONS

Gingere ananas est un cocktail sénégalais à la fois épicé, sucré et rafraîchissant. Il offre le bon goût fruité de l'ananas frais et la saveur mordante du gingembre. Servez ce punch avec l'Agneau à la sauce aux oignons et à la moutarde (p. 233).

1 morceau de 10 cm (4 po) de gingembre frais, pelé et coupé en tranches de 6 mm (¼ po)
510 g (3 tasses) d'ananas frais, en dés
3 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
1 litre (4 tasses) d'eau froide
Glaçons

1. Dans un mélangeur, combiner le gingembre, l'ananas, le sucre, le jus de citron vert et l'eau froide. Mixer jusqu'à consistance onctueuse.

2. Verser le mélange dans un pichet en passant d'abord le tout dans une passoire et en pressant la pulpe à l'aide du dos d'une cuillère afin d'extraire le maximum de jus. Ajouter du sucre au besoin, verser dans des grands verres remplis de glaçons et servir immédiatement.



BOISSON AU YOGOURT À LA MODE AFGHANE | PAGE 72
LIMONADE À LA MENTHE | PAGE 69
NECTAR À LA MANGUE | PAGE 67

TRINITÉ

PUNCH AUX ARACHIDES

ACCOMPAGNEMENT
4 PORTIONS

Dans le vaste univers du barbecue, les arachides font bonne figure dans plusieurs pays : comme enrobage pour les kebabs en Afrique de l'Ouest, par exemple, ou dans les sauces pour satés en Asie du Sud-Est. J'ai découvert ce punch inhabituel à Port of Spain, capitale de Trinité-et-Tobago, dans un petit pavillon baptisé *Breakfast Shed*. Je vous assure qu'il changera à tout jamais votre façon de voir les arachides…

120 g (½ tasse) de beurre d'arachide crémeux
125 ml (½ tasse) de lait concentré sucré
1 c. à café (1 c. à thé) de vanille
1 c. à café (1 c. à thé) d'Angostura
1 litre (4 tasses) d'eau froide
Glaçons

Dans un pichet, bien mélanger le beurre d'arachide, le lait concentré, la vanille, l'Angostura et l'eau. Verser dans des grands verres remplis de glaçons et servir immédiatement.

SINGAPOUR

PANACHÉ À L'EAU DE ROSE

BANDUNG

ACCOMPAGNEMENT
4 PORTIONS

Visitez la partie indienne de n'importe quel marché de Singapour et vous y verrez des vendeurs de boissons exotiques aux couleurs de l'arc-en-ciel. Le *bandung* ressemble peut-être au Pepto-Bismol, mais son parfum d'eau de rose est vraiment unique et rafraîchissant. Servez-le avec des satés de la cuisine de Singapour ou de la Malaisie.

750 ml (3 tasses) d'eau froide
80 ml (⅓ tasse) de lait concentré sucré
2 c. à soupe d'eau de rose (voir Note)
2 c. à soupe de liqueur de banane
2 c. à soupe de sirop de grenadine
Glaçons

Dans un pichet, bien mélanger l'eau, le lait concentré, l'eau de rose, la liqueur de banane et le sirop de grenadine. Verser dans des grands verres remplis de glaçons et servir immédiatement.

NOTE : On peut se procurer l'eau de rose dans les marchés où l'on vend des produits du Moyen-Orient et de l'Inde ainsi que dans les épiceries spécialisées.

ÉTATS-UNIS

LIMONADE À LA MENTHE

ACCOMPAGNEMENT
6 À 8 PORTIONS

Cette boisson estivale met en valeur les huiles parfumées de l'écorce de citron vert ainsi que la saveur acidulée du jus frais. La menthe ajoute une touche rafraîchissante toujours bienvenue lorsqu'on doit cuisiner tout près d'un gril chaud.

1 botte de menthe fraîche, rincée et bien essorée
8 citrons verts, pour obtenir environ 250 ml (1 tasse) de jus
220 g (1 tasse) de sucre, ou plus au goût
Glaçons

1. Réserver 6 à 8 brins de menthe pour garnir.

2. À l'aide d'un couteau éplucheur, retirer le zeste (la partie vert foncé) de 4 citrons verts et réserver les citrons verts. Dans une petite casserole, faire chauffer à feu moyen-élevé le zeste, le sucre, la menthe restante

et 250 ml (1 tasse) d'eau. Porter à ébullition et mélanger jusqu'à dissolution du sucre. Réduire la chaleur à feu doux et laisser mijoter 5 min. Retirer du feu, laisser refroidir à température ambiante et filtrer dans un pichet.

3. Presser le jus de tous les citrons verts. Ajouter ce jus et 1 litre (4 tasses) d'eau à la limonade refroidie. Ajouter du sucre au besoin. Verser dans des grands verres remplis de glaçons et garnir d'un brin de menthe.

MAROC

THÉ À LA MENTHE

ACCOMPAGNEMENT
6 À 8 PORTIONS

Le thé à la menthe est bien plus que la boisson nationale du Maroc. Il s'agit incontestablement de l'âme même de ce pays nord-africain, un élixir que l'on sert aux invités et aux membres de la famille, au restaurant et la maison, au commencement d'une négociation ou à la fin d'un repas. Ce thé ne contient que trois ingrédients, mais sa préparation ressemble à un rituel religieux. Pour de meilleurs résultats, prenez une théière lourde, de préférence en métal.

Traditionnellement, le thé à la menthe marocain est servi dans de petites tasses peintes à la main à la bordure dorée. Servez-le au début ou à la fin d'un barbecue à la marocaine.

1 litre (4 tasses) d'eau bouillante, et un peu plus pour rincer la théière
1 botte de menthe fraîche, rincée et bien essorée
1 c. à soupe de thé noir non tassé, comme le thé de Ceylan ou le English Breakfast
3 c. à soupe de sucre, ou plus au goût

Rincer à l'eau bouillante une théière pouvant contenir 1,12 litre (5 tasses). Tordre la botte de menthe avec les doigts à quelques reprises pour ramollir les feuilles avant de les mettre dans la théière. Ajouter la menthe, le thé noir et le sucre. Verser 1 litre (4 tasses) d'eau bouillante et laisser reposer 5 min. Pour le service, filtrer le thé dans des verres à l'épreuve de la chaleur ou dans des petites tasses.

VIETNAM

CAFÉ GLACÉ VIETNAMIEN

ACCOMPAGNEMENT
1 PORTION ; ON PEUT MULTIPLIER LA RECETTE

Ce café glacé ne ressemble à aucun autre. Il s'agit d'un mélange de lait concentré sucré et de café espresso. Pour obtenir la version thaïlandaise, imaginez que vous sirotez ce café à l'aide d'une paille dans un sac de plastique rempli de glaçons. C'est ainsi que le servent les vendeurs dans les rues de Bangkok.

3 c. à soupe de lait concentré sucré
175 ml (¾ tasse) de café espresso noir chaud
Glaçons

Verser le lait concentré dans le fond d'un grand verre à l'épreuve de la chaleur. Ajouter le café (au Vietnam, on filtre le café directement au-dessus du verre) et mélanger à l'aide d'une cuillère. Remplir le verre de glaçons et servir immédiatement.

IRAN

BOISSON AU YOGOURT À LA MODE PERSANE

DUGH

ACCOMPAGNEMENT
4 À 6 PORTIONS

Traditionnellement servi avec les kebabs iraniens, le *dugh* est le cousin du *doh* que vous trouverez à la p. 72. Le *dugh* est fait avec du yogourt entier plutôt qu'avec du petit-lait et on le parfume à l'eau de rose que l'on trouve dans les épiceries qui vendent des produits du Moyen-Orient. Les boissons salées peuvent paraître étranges à certains (et que dire des boissons poivrées !), mais elles ont le mérite d'être vraiment rafraîchissantes.

Le gril afghan

De tous les pays que je souhaitais visiter, mais dont j'ai dû me priver à cause de l'agitation politique, l'Afghanistan aura été mon plus grand regret. Cette nation de 31 millions d'habitants qui vit entourée de montagnes est véritablement à la croisée des chemins sur la route du barbecue, puisqu'elle est à la confluence de quatre grandes civilisations: le Moyen-Orient, l'Asie centrale, l'Asie de l'Est et le sous-continent indien. Les grillades que l'on prépare dans ce pays tirent leurs influences de ces quatre régions et composent ainsi un tableau culinaire unique au monde.

J'ai d'abord été séduit par une visite au *Khyber Pass,* un restaurant afghan d'East Village, un quartier de l'île de Manhattan. À l'instant où je suis entré dans la salle à manger magnifique avec son doux éclairage, sa dinanderie fabriquée à la main, ses tapis kilims et ses tapisseries afghanes, je me suis senti à des milliers de kilomètres de New York. Les spécialités de la maison – les côtelettes d'agneau grillées parfumées à l'eau d'oignon; le petit gibier cuit sur le gril; le poulet mariné au yogourt et aux épices fondant sous la fourchette – étaient exotiques tout en étant immédiatement accessibles. J'ai été vite conquis par la façon dont les *chatni* d'accompagnement piquants (chutneys et sauces faites avec du vinaigre, des fines herbes, habituellement de la coriandre, et des noix moulues très différents de nos sauces aux fruits) et les *torshi* (légumes marinés) parvenaient à mettre en valeur la riche saveur des viandes grillées.

« L'Afghanistan est à la croisée des chemins de l'Asie », nous a expliqué le propriétaire du restaurant, Mohamed Noor. Son discours m'a rappelé Alexandre le Grand, qui a conquis cette région au IVe siècle avant J.-C. alors qu'il avait quitté la Grèce pour se rendre en Inde. Au IIIe siècle avant J.-C., Genghis Khan a assujetti le peuple lors de sa fameuse marche vers la Turquie et l'Europe de l'Est. Il a été suivi au XVIe siècle par le conquérant Bâbur, fondateur de la dynastie moghole. (Son tombeau est tout près de Kaboul, la capitale du pays.) Tous ces conquérants et leurs armées ont forcément influencé la cuisine afghane.

L'huile d'olive, la cannelle, l'aneth, le fenugrec et le *kalonji* (graines de nigelle aussi appelées cumin noir ou graines d'oignon noires) sont aussi populaires en Afghanistan qu'ils le sont au Moyen-Orient et au Proche-Orient. De l'Inde, les Afghans ont emprunté le garam masala (un mélange d'épices incluant le cumin, la cannelle, le clou de girofle et les graines de cardamome brune) et les *chatni*. Comme c'est le cas dans le nord de l'Inde et en Asie centrale, on fait mariner les viandes dans un mélange de yogourt et d'épices aux propriétés attendrissantes avant de les faire griller. L'empire perse a apporté ses *torshi* et son pain plat (*lavash*) qui sont vite devenus les compagnons indispensables de tout barbecue afghan.

Le gril est au cœur de la cuisine afghane. Les habitants du pays utilisent des assaisonnements simples pour faire certaines des meilleures grillades au monde. Les marinades sont composées de yogourt (ou de fromage de yogourt) parfumé à l'oignon, d'ail, de piments forts, de flocons de piment, de cumin et parfois d'huile d'olive. Il est fréquent de laisser mariner les viandes 48 heures pour les rendre merveilleusement tendres et juteuses. Les accompagnements sont sans prétention: pain afghan mince, riz pilaf, marinades et sauce à la coriandre. Vous trouverez dans ce livre des recettes afghanes pour la caille, le poulet et l'agneau ainsi que des accompagnements comme le *doh* (boisson au yogourt) et les *chatni*.

500 g (2 tasses) de yogourt entier nature
1 c. à soupe de menthe séchée, plus 1 ou 2 pincées pour la garniture
1 c. à soupe de pétales de rose séchés, plus 1 ou 2 pincées pour la garniture
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
1 litre (4 tasses) de soda
Glaçons

Dans un pichet, mélanger le yogourt, la menthe, les pétales de rose, le sel et le poivre. Ajouter le soda, mélanger doucement et ajouter du sel et du poivre au besoin. Verser dans un grand verre rempli de glaçons et ajouter une pincée de menthe et de pétales de rose.

AFGHANISTAN

BOISSON AU YOGOURT À LA MODE AFGHANE

DOH

ACCOMPAGNEMENT
1 PORTION ; ON PEUT MULTIPLIER LA RECETTE

La boisson nationale de l'Afghanistan, le *doh,* est l'une des nombreuses boissons salées de cette région. J'avoue que le mélange de petit-lait, de soda, de jus de citron, de menthe et de sel peut sembler étonnant, mais je vous promets que vous apprendrez à l'aimer avec le temps. Le sel aide le corps à se réhydrater quand il fait chaud.

Pour respecter la tradition à la lettre, il faut utiliser du petit-lait, le liquide clair et sur qui s'écoule du yogourt qu'on laisse égoutter. Cette façon de faire est aussi utilisée dans plusieurs recettes de marinades de l'Afghanistan, de l'Iran et de l'Inde que vous trouverez dans ce livre. Vous pouvez aussi prendre du yogourt ordinaire pour cette recette si vous n'avez pas le temps de recueillir le petit-lait.

125 g (½ tasse) de petit-lait ou de yogourt entier nature
125 ml (½ tasse) de soda
1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de menthe séchée
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
Glaçons

Dans un petit pichet ou un verre, mélanger le yogourt, le soda, le jus de citron, la menthe et le sel. Ajouter du jus de citron et du sel au besoin. Verser dans un grand verre rempli de glaçons et servir.

INDE

BOISSON AU YOGOURT À LA MODE INDIENNE

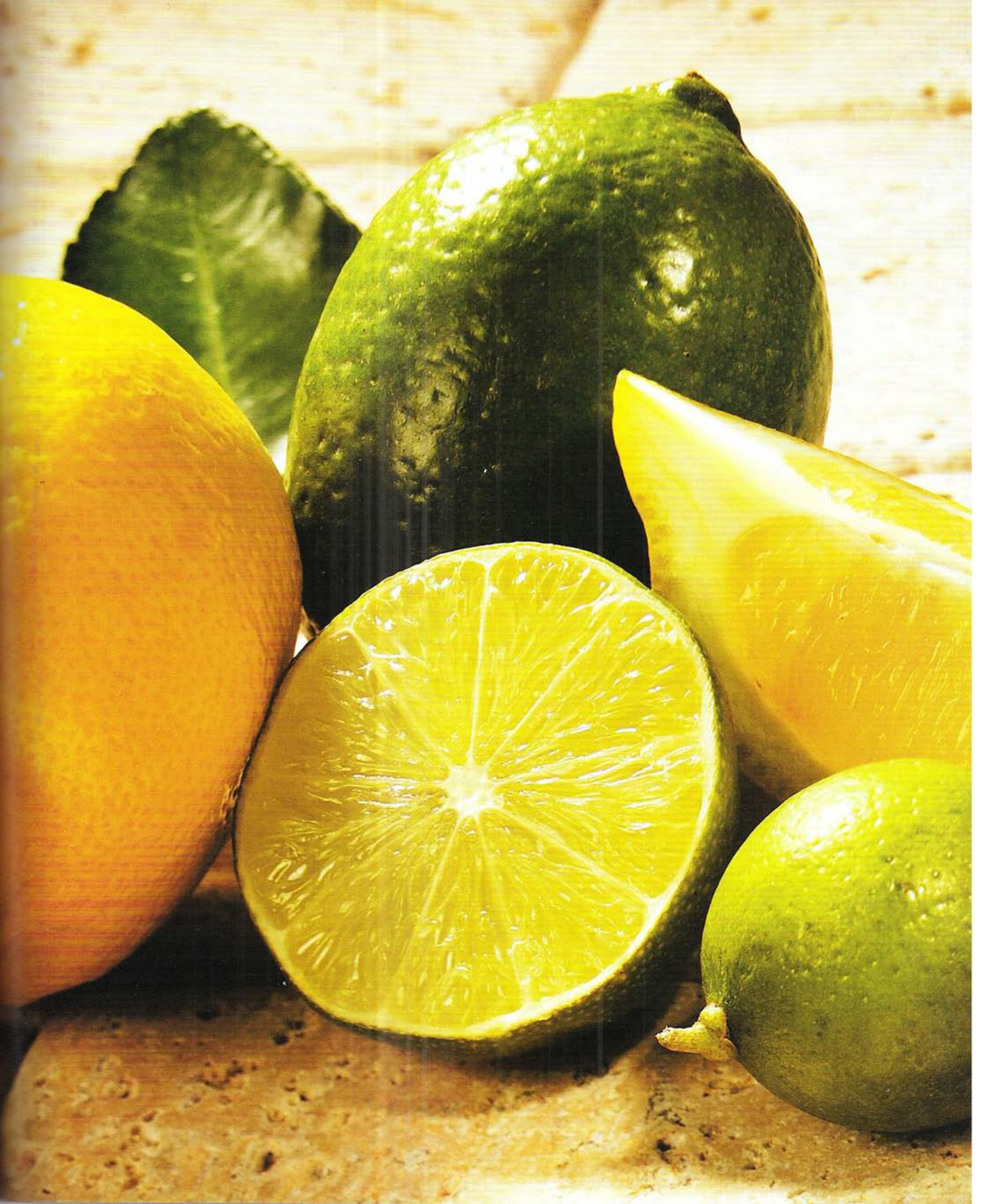
LASSI

ACCOMPAGNEMENT
1 PORTION ; ON PEUT MULTIPLIER LA RECETTE

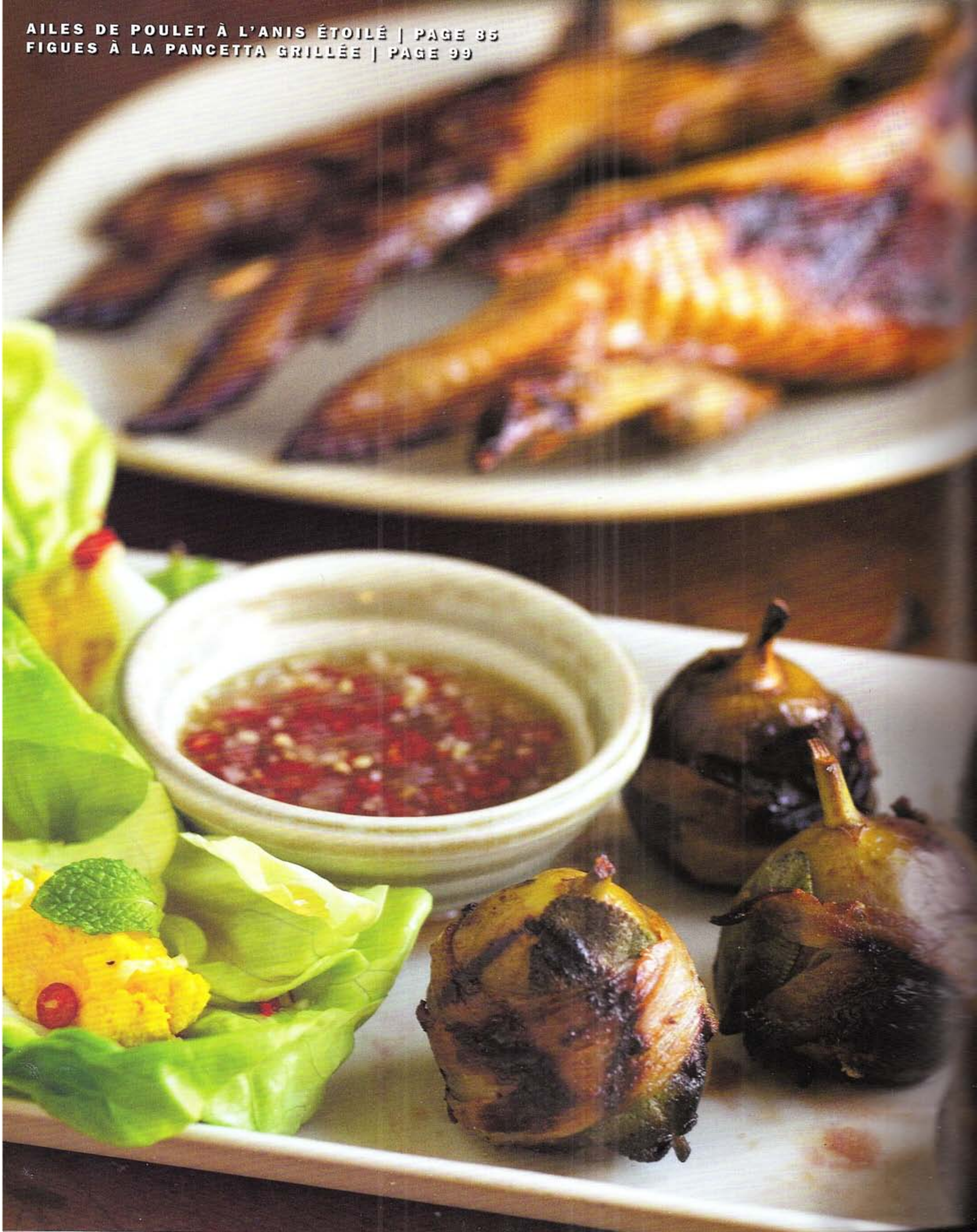
Le *lassi* est l'équivalent indien du lait fouetté. Il s'agit de la boisson idéale pour accompagner les mets piquants et épicés. (Contrairement à la croyance populaire, les produits laitiers conviennent mieux que la bière ou l'eau pour apaiser les papilles en feu.) L'eau de rose et la cardamome ajoutent un parfum exquis à ce délice des plus rafraîchissants.

250 g (1 tasse) de yogourt entier nature
1 ½ c. à soupe de sucre, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) d'eau de rose
¼ c. à café (¼ c. à thé) de cardamome moulue
5 glaçons, concassés à l'aide d'un maillet
1 c. à café (1 c. à thé) de pistaches sans sel, hachées

Dans un mélangeur, combiner le yogourt, le sucre, l'eau de rose, la cardamome et la glace. Mixer jusqu'à consistance onctueuse. Ajouter du sucre au besoin. Verser dans un grand verre, saupoudrer de pistaches et servir immédiatement.



AILES DE POULET À L'ANIS ÉTOILÉ | PAGE 85
FIGUES À LA PANCETTA GRILLÉE | PAGE 99



CHAPITRE 3

POUR SE RÉCHAUFFER

L'une des choses que j'apprécie le plus dans la cuisine en plein air, c'est qu'elle nous laisse beaucoup de temps libre. Bien sûr, le chef vit des moments palpitants et intenses à son gril, mais il a tout de même le temps de rester là et de discuter calmement avec ses amis.

« Même une vieille chaussure est délicieuse si elle a été cuite sur un feu de charbon de bois. »
PROVERBE ITALIEN

Mais ces bons moments de détente ne signifient tout de même pas qu'il faut rester affamé. Lors d'un barbecue, une assiette vide a toujours une allure de tristesse. Ce chapitre est une collection de trempettes, de hors-d'œuvre et même de soupes qui donneront le coup d'envoi à votre repas: des plats familiers comme le baba ghanoush (préparé de façon traditionnelle en faisant griller les aubergines sur le gril) aux mets plus exotiques comme le *boka dushi* (Brochettes de poulet des Antilles néerlandaises), la Mousse de crevettes vietnamienne sur canne à sucre et le Fromage de chèvre grillé en feuilles de vigne.

Vous concocterez des plats que vous n'avez jamais imaginé pouvoir faire sur le gril comme le Saté aux œufs de caille et les Escargots grillés. Vous découvrirez également les plats de fromage grillé les meilleurs au monde comme les Quesadillas grillées du Mexique et le Provolone grillé à la mode argentine. Puis il y a les fameuses soupes composées de légumes grillés qui feront longtemps parler vos convives même lorsque la fête sera terminée.

INDONÉSIE

SATÉ INDONÉSIEN AU BŒUF ET À LA NOIX DE COCO

SATÉ LALAT

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS EN ENTRÉE OU 2 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Le plus petit saté indonésien, le *saté lalat*, n'est pas plus gros qu'une mouche. Le mot *lalat* signifie d'ailleurs « mouche ». Les brochettes ont la grosseur d'une brindille de balai et la viande a environ 2,5 cm (1 po) de longueur. Une portion représente de trois à quatre douzaines de satés. Mais afin de satisfaire l'appétit nord-américain plutôt robuste, je me permets de faire de plus grosses portions.

Spécialité de l'île Madura, près de Java, le *saté lalat* doit sa texture et son goût particuliers à la noix de coco râpée. Pour qu'il soit rigoureusement authentique, il est recommandé de râper de la noix de coco fraîche, mais j'aime bien le goût légèrement sucré de la noix de coco vendue dans le commerce, sans parler du temps précieux qu'elle nous permet de gagner. Les Indonésiens utilisent du curcuma frais, mais je vous suggère de prendre plutôt du curcuma moulu mélangé avec un peu de gingembre frais.

Ces satés sont si délicieux qu'on n'a pas besoin de sauce pour les déguster.

NÉCESSAIRE

30 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

- **360 g (12 oz) de bœuf haché maigre dans l'épaule ou la surlonge**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de gingembre frais, pelé, haché ou émincé**
- **60 g (½ tasse) de noix de coco, émincée (séchée ou fraîche, sucrée ou non)**
- **1 c. à soupe de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sauce soja régulière et 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de mélasse**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de jus de citron vert fraîchement pressé**
- **2 c. à soupe d'huile d'arachide ou d'une autre huile végétale**
- **¼ c. à café (¼ c. à thé) de sel, ou plus au goût**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût**

1. Dans un bol moyen, combiner le bœuf, le curcuma, le gingembre, la noix de coco, le ketchup indonésien, le jus de citron vert, l'huile, le sel et le poivre. Avec les mains, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Bien cuire une petite quantité de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter l'assaisonnement et ajouter du sel et du poivre au besoin.

2. Humecter les mains avec un peu d'eau froide, prendre une portion de la préparation non cuite (environ 1 c. à soupe) et mouler solidement autour d'une brochette de bambou pour former une lanière de bœuf longue de 13 cm (5 po). Répéter l'opération jusqu'à épuisement du mélange. Mettre les satés sur une plaque à pâtisserie recouverte de pellicule plastique.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les satés sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Faire griller les brochettes environ 2 à 4 min en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'elles soient grillées et bien cuites à l'intérieur. Servir immédiatement.

VIETNAM

BŒUF CHARQUI À LA VIETNAMIENNE

THIT BO KHO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS EN ENTRÉE OU 2 À 3 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Le bœuf séché saumuré dans du sucre et grillé est un goûter très populaire dans toute l'Asie du Sud-Est. La version vietnamienne *(thit bo kho)* doit sa saveur à la marinade à base de citronnelle, de piments et de sauce de poisson. On fait sécher le bœuf au soleil, ce qui serait difficile à faire en Amérique du Nord ou en Europe. On peut aussi le faire sécher sur une grille.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 jours pour faire mariner et sécher le bœuf

INGRÉDIENTS

- **480 g (1 lb) de bœuf maigre de surlonge ou de bas de ronde, en une seule pièce**
- **2 tiges de citronnelle fraîche, parées, ou 2 lanières de zeste de citron de 5 cm x 1,25 cm (2 po x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur**
- **1 gousse d'ail, hachée**
- **1 à 2 piments rouges, équeutés et épépinés (pour un charqui plus épicé, ne pas épépiner)**
- **5 c. à soupe de sucre**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de sel**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**
- **2 c. à soupe de sauce de poisson orientale**
- **2 c. à soupe de sauce soja**
- **2 c. à soupe d'huile végétale**

1. Couper le bœuf en fines tranches contre le grain de la viande et mettre dans un plat de cuisson pendant la préparation de la marinade.

2. Dans un mortier, mettre la citronnelle, l'ail, les piments, le sucre, le sel et le poivre. Travailler le mélange à l'aide d'un pilon jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter la sauce de poisson et la sauce soja et travailler la pâte de nouveau. À défaut d'un mortier et d'un pilon, mettre les ingrédients dans le mélangeur ou le robot de cuisine et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Verser la marinade sur la viande dans le plat de cuisson, mélanger et tourner la viande pour bien l'enrober. Couvrir et réfrigérer pendant 2 h.

3. Retirer le bœuf de la marinade et étendre chaque tranche sur une grille placée dans le fond d'une plaque à rôtir peu profonde. Recouvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer de 1 à 2 jours, jusqu'à ce que la viande soit sèche.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les tranches de bœuf sur la grille chaude et laisser griller environ 2 à 3 min de chaque côté, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la viande soit croustillante et bien cuite. Badigeonner le bœuf d'huile une à deux fois en cours de cuisson. Servir immédiatement.

TURQUIE

FEUILLES DE VIGNE FARCIES AU PASTRAMI GRILLÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 BALLOTTINES

Visitez le marché aux épices d'Istanbul (aussi appelé «le marché égyptien») et vous verrez des lanières de viande en forme de langues suspendues aux chevrons de certaines boutiques et recouvertes d'une croûte d'épices brun orangé. Il s'agit du *basturma,* c'est-à-dire du bœuf saumuré du Proche-Orient, le véritable précurseur (sur les plans historique et linguistique) du pastrami nord-américain. Pour le faire, on utilise surtout du bœuf, mais parfois aussi du chameau, et des épices – sel, poivre, coriandre et paprika. Le goût du *basturma* est toutefois plus exotique que celui du pastrami.

Je n'ai jamais oublié un hors-d'œuvre qui m'a été servi au restaurant *Tugra* du prestigieux hôtel *Çiragan* d'Istanbul : du *basturma* grillé dans des feuilles de vigne. Si vous habitez dans une région où vit une grande communauté originaire du Proche-Orient ou du Moyen-Orient, vous serez en mesure de vous procurer du véritable *basturma*. Mais vous pouvez aussi faire cette recette avec du pastrami. Il n'y a pas de fromage dans la recette originale, mais j'aime bien ce qu'il ajoute à l'ensemble.

PRÉPARATION À L'AVANCE

15 min pour faire tremper les feuilles de vigne

INGRÉDIENTS

16 feuilles de vigne en bocal dans la saumure, égouttées
240 g (8 oz) de pastrami ou de basturma, en tranches fines
8 tranches de fromage Ficello ou de mozzarella, de 6 mm (¼ po) d'épaisseur chacune (facultatif)
1 tomate moyenne mûre, coupée en 8 tranches fines
1 petit oignon, coupé en 8 tranches fines
8 tranches de citron, coupées aussi finement qu'une feuille de papier, pelées et épépinées

1. Mettre les feuilles de vigne dans un grand bol, recouvrir d'eau froide et laisser tremper 15 min en prenant soin de changer l'eau à deux ou trois reprises.

2. Éponger les feuilles de vigne à l'aide de papier absorbant. Étendre 8 feuilles de vigne sur une surface de travail. Disposer quelques tranches de pastrami au centre de chacune. Ajouter une tranche de fromage, une tranche de tomate, une tranche d'oignon et une tranche de citron. Remonter les côtés de la feuille de vigne sur la garniture. Mettre la seconde feuille de vigne sur le dessus et rabattre les côtés pour emprisonner complètement la garniture. Répéter l'opération avec les feuilles de vigne restantes. Mettre les ballottines farcies sur un plateau ou une plaque à pâtisserie, couvrir de pellicule plastique sans serrer et réfrigérer.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les ballottines sur la grille chaude, nervure vers le haut, et griller de 2 à 4 min de chaque côté, en retournant à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que les feuilles de vigne soient bien grillées et la garniture complètement cuite. Pour le service, déplier les feuilles de vigne grillées et manger la garniture.

VIETNAM

ROULEAUX DE BŒUF GRILLÉ AU BASILIC

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
50 À 60 ROULEAUX

Le *bo goi la-lot,* un hors-d'œuvre vietnamien composé de bœuf, est grillé dans des feuilles de *la-lot,* c'est-à-dire des feuilles de vigne aromatique de l'Asie du Sud-Est. Si vous vivez à proximité d'une communauté vietnamienne, vous trouverez facilement de ces feuilles fraîches, sinon ne désespérez pas. On peut aussi utiliser des feuilles de basilic frais comme je le propose ici. (Pour ajouter une touche japonaise, prenez des feuilles de périlla dont le goût est un croisement entre la menthe et le basilic.) On fait souvent ces rouleaux avec de minces tranches de bœuf, mais parfois aussi avec du bœuf haché. Les arachides hachées leur donnent un caractère croquant fort agréable.

NÉCESSAIRE

10 à 12 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

240 g (8 oz) de bœuf haché de surlonge maigre
2 gousses d'ail, émincées
5 c. à café (5 c. à thé) de sauce de poisson orientale, ou plus au goût
1 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 à 2 grosses bottes de basilic (environ 60 grandes feuilles)
3 c. à soupe d'arachides rôties à sec, hachées grossièrement (facultatif)

1. Dans un petit bol, combiner le bœuf, l'ail, la sauce de poisson, le sucre et le poivre. Avec les mains, mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Bien cuire une petite quantité de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter de la sauce de poisson ou du sucre au besoin; le goût devrait être à la fois salé et sucré.

2. Choisir de 50 à 60 grandes feuilles de basilic. Rincer à l'eau froide et essuyer à l'aide de papier absorbant.

3. Disposer une feuille de basilic à l'envers sur une surface de travail. Selon la grandeur de la feuille, mettre au centre de celle-ci environ 2 c. à café (2 c. à thé) de la préparation au bœuf. En partant de la tige, rouler la feuille afin d'obtenir un rouleau compact.

4. Sur chaque brochette, enfiler 5 rouleaux piqués sur la largeur en s'assurant de percer au premier croisement de la feuille (voir Note).

5. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Faire griller les brochettes de 2 à 4 min environ, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que le bœuf soit cuit à l'intérieur. Au terme de la cuisson, les feuilles de basilic seront légèrement brunies et les rouleaux seront brûlants. Saupoudrer d'arachides et servir.

NOTE: On peut faire les brochettes plusieurs heures à l'avance. Couvrir de pellicule plastique sans serrer et réfrigérer.



CURAÇAO

BROCHETTES DE POULET DES ANTILLES NÉERLANDAISES

BOKA DUSHI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Ce mets appartient à trois continents. Je l'ai déjà goûté dans un restaurant de Curaçao, mais il a ses racines aux Indes orientales, spécifiquement à Java. En papiamento, le dialecte local des Antilles néerlandaises – un mélange harmonieux d'espagnol, de portugais, de néerlandais et de langues de l'Afrique de l'Ouest –, *boka* signifie « bouche » et *dushi* veut dire « sucré ». Les assaisonnements et les épices sont vendus au marché flottant de Willemstad, une flottille colorée de bateaux vénézuéliens qui font plus de 50 km par jour pour vendre des denrées comestibles de l'Amérique du Sud. Le goût prononcé du gingembre et du *sambal oelek* (purée de piment) allumera vos papilles tel un feu d'artifice. Comme c'est le cas en Asie, on y préfère la viande brune à la blanche parce qu'on croit qu'elle a plus de saveur. Mais vous pouvez aussi utiliser environ 720 g (1 ½ lb) de poitrines de poulet désossées et sans peau.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour faire mariner le poulet

NÉCESSAIRE

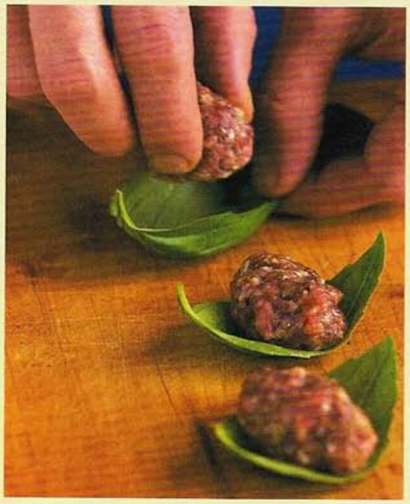
30 à 40 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

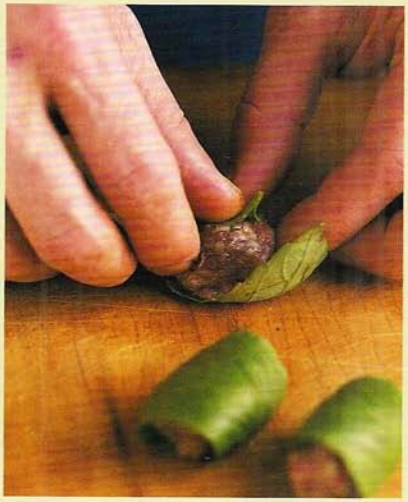
8 cuisses de poulet (1,2 à 1,4 kg/2 ½ à 3 lb)
60 ml (¼ tasse) de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 2 c. à soupe de sauce soja régulière et 2 c. à soupe de mélasse

COMMENT ENVELOPPER LE BŒUF

Les Rouleaux de bœuf grillé au basilic (p. 78) sont faciles d'exécution. Achetez les feuilles de basilic les plus grandes et les plus belles possible.



1. *La face concave des feuilles, plus pâle, doit être tournée vers le haut. Déposez une noisette de bœuf haché au centre de chaque feuille.*



2. *En commençant par la tige, rouler doucement la feuille vers le haut pour enrober la viande.*



3. *Enfiler 4 ou 5 rouleaux sur chaque brochette de bambou, ce qui permettra de les maintenir fermés et bien en place.*

Le gril vietnamien

J'ai une théorie sur la meilleure façon de manger lors des journées suffocantes de l'été : les pays irradiés à longueur d'année par un soleil torride ont appris à adapter leur style culinaire au climat chaud. Et cela s'est avéré au Vietnam comme nulle part ailleurs dans le monde.

J'ai visité Saigon pendant mon périple sur la piste des grillades et je n'ai pas eu à attendre longtemps avant de vérifier ma théorie. L'hôtel *New World* où je logeais était en face du marché central Ben Thanh de Saigon. Et comme des quantités de marchés dans tout le Sud-Est asiatique, le Ben Thanh pullulait de maîtres du gril.

Un de mes endroits préférés était un kiosque où une femme grillait des ailes de poulet marinées dans une pâte parfumée de citronnelle, d'ail et de sauce de poisson. Un autre vendeur offrait des œufs rôtis sur un feu de coques de noix de coco. J'enveloppais l'œuf avec une tige de menthe dans une feuille de laitue et je trempais le tout dans le *nuoc cham,* la délicate sauce de table vietnamienne – un mélange piquant de sauce de poisson, de jus de citron vert et de sucre : un délice !

Les grils sont monnaie courante au Vietnam, premièrement parce qu'ils produisent des mets savoureux, et deuxièmement parce qu'ils sont si bon marché. Comme pour la Thaïlande et l'Indonésie, la noix de coco est une culture importante et les résidus de l'arbre, les coques de noix de coco, sont un excellent combustible.

J'ai ensuite fait un arrêt au *Vietnam House,* un restaurant minuscule situé dans une maison de ville à la mode, rue Dong Khoi. C'était une rue qui semblait destinée à satisfaire les plaisirs des étrangers fortunés. C'est une situation qui comporte à la fois ses avantages et ses inconvénients : vous avez la chance de dîner dans le faste de cloisons laquées et de boiseries ornementales dorées, au son de musiciens jouant de la musique classique vietnamienne nasillarde en guise de sérénade, servi par des serveuses vêtues de robes *ao dai* (échancrées). Mais somme toute, on a un peu le sentiment de visiter le Epcot Center.

Deux mets figurent ici au rang des grillades de premier ordre. Le premier est le *chao tom,* une combinaison ingénieuse de mousse de crevette grillée sur un morceau de canne à sucre. On ne mange pas vraiment la canne mais on la mâchonne pour libérer les jus sucrés.

L'autre mets est le *bo goi la-lot,* du bœuf grillé dans des feuilles de *la-lot* et servi sur de petites brochettes. Le *la-lot* est la feuille piquante d'une vigne du Sud-Est asiatique qui me rappelle vaguement le basilic. Le bœuf a bien grésillé et son gras est équilibré par le goût piquant de la feuille.

Un repas en plein air

Le penchant vietnamien qui consiste à agrémenter de petites portions de viandes grillées en ajoutant une grande portion de nouilles et de légumes atteint son point culminant dans le *banh hoi thit* (porc grillé et nouilles au riz) et son plat jumeau le *bo bun* (bœuf grillé et galette de riz). Et aucun endroit ne réussit ces plats aussi bien que le restaurant *Thanh Nien.* J'ai savouré le porc grillé dans la cour aérée du restaurant. À ma gauche, une bambouseraie ; à ma droite, un portique au toit de chaume. Des ventilateurs malaxaient l'air stagnant. Les tables autour de moi étaient occupées par des capitalistes en herbe, bavardant sur leurs portables.

Alors que je sirotais une bière « 33 Export » glacée, la serveuse a placé trois assiettes devant moi. La première contenait des nouilles de riz savamment enroulées. La deuxième contenait le porc à proprement parler, tranché finement et mariné dans un mélange aromatisé de citronnelle, d'échalote et de vodka et carbonisé sur le gril. Les tranches cuites avaient été saupoudrées d'oignons verts et d'arachides grillées, les premiers pour l'âcreté et les seconds pour sucrer et donner du croquant.

L'élément final était une assiette de salades que l'on retrouve sur toutes les tables vietnamiennes. L'assortiment rafraîchissant était composé de laitues et de basilic, de concombres en tranches, de germes d'ambériques et de tranches pointues et croquantes de caramboles. Il s'agit d'envelopper une spirale de nouilles et une tranche de porc dans une feuille de laitue en y insérant une feuille de basilic pour l'arôme et des tranches de concombre et de carambole pour le croquant. Le résultat est une bouchée idéale pour l'été, à la fois chaude et froide, croquante, moelleuse et collante, douce, salée, citronnée et parfumée. Je ne trouve, dans la cuisine occidentale, aucun équivalent d'un tel enchevêtrement complexe de températures, de textures et de goûts. Et c'est amusant à déguster.

1 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
2 c. à café (2 c. à thé) de gingembre frais, pelé et râpé
1 à 2 c. à café (1 à 2 c. à thé) de sambal œlek ou d'une autre pâte de piment ou de sauce aux piments forts
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu
250 ml (1 tasse) de Sauce aux arachides des Antilles néerlandaises (p. 538)

1. Retirer la peau et désosser les cuisses de poulet, puis rincer à l'eau froide. Bien éponger avec du papier absorbant. Couper le poulet en lanières de la grosseur du petit doigt.

2. Dans un grand bol, bien mélanger le ketchup indonésien, le jus de citron vert, le gingembre, le *sambal œlek,* le cumin et le curcuma. Ajouter le poulet et bien remuer pour l'enrober de marinade. Couvrir et laisser mariner 30 min au réfrigérateur.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, égoutter le poulet et enfiler les lanières sur des brochettes. Frotter la grille de cuisson d'huile et mettre les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Faire griller de 2 à 4 min environ, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'elles soient grillées et bien cuites à l'intérieur. Servir immédiatement avec un bol de Sauce aux arachides des Antilles néerlandaises.

Sambal œlek

Le *sambal œlek* est une purée de piments rouges très piquante que vous trouverez dans les supermarchés et les épiceries orientales. Vous pouvez le remplacer par une purée de piments vietnamienne ou thaïlandaise ou par une autre sauce piquante au choix.

CHINE

POULET EN PAPILLOTES D'ALUMINIUM

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
16 MORCEAUX

C'est le palais des dim sum de San Francisco, *Yank Sing* qui m'a inspiré ce plat. La recette originale veut que l'on fasse frire le poulet, mais on peut aussi le griller afin de réduire sa teneur en matières grasses. Les papillotes d'aluminium préservent la saveur et la succulence des ingrédients en plus de permettre une belle présentation à table. Le cinq-épices chinois moulu est composé de cannelle, de poivre, de clou de girofle, de grains de poivre du Sichuan et d'anis étoilé. Il donne une saveur exotique légèrement sucrée à la volaille. Vous en trouverez dans les supermarchés et les épiceries orientales.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 4 h pour faire mariner le poulet

INGRÉDIENTS

8 cuisses de poulet (1,2 à 1,4 kg/2 ½ à 3 lb) ou 4 poitrines, sans la peau et désossées (environ 720 g/1 ½ lb)
4 gros oignons verts
125 ml (½ tasse) de sauce soja
55 g (¼ tasse) de sucre
2 c. à soupe de vin de riz chinois ou de xérès sec
1 gousse d'ail, émincée
½ c. à café (½ c. à thé) de cinq-épices chinois moulu

1. Si on utilise des cuisses de poulet, retirer la peau. À l'aide d'un couperet bien affûté, désosser et couper la chair en deux morceaux. Si on utilise des poitrines de poulet, couper en morceaux de 5 cm (2 po) pour obtenir 16 morceaux au total. Rincer à l'eau froide et bien éponger avec du papier absorbant. Parer les oignons verts et les couper en tronçons de 5 cm (2 po).

2. Dans une casserole à fond épais, combiner la sauce soja, le sucre, le vin de riz, l'ail et le cinq-épices. Porter à ébullition à feu moyen. Laisser mijoter environ 5 min, jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse. Mettre la préparation dans un bol et laisser refroidir à température

ambiante. Ajouter les morceaux de poulet, remuer pour les enrober de marinade, couvrir et réfrigérer de 2 à 4 h.

3. Découper 16 carrés de papier d'aluminium de 15 cm (6 po). Mettre les carrés sur une surface de travail, côté luisant vers le fond. Éponger le poulet, réserver la marinade et mettre un morceau de poulet et un morceau d'oignon vert au centre de chaque carré. Arroser chaque portion d'une cuillerée de marinade et refermer hermétiquement en froissant l'aluminium pour former des pochettes (voir Note).

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, disposer les pochettes sur la grille chaude et cuire de 2 à 4 min chaque côté, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que le poulet soit cuit à l'intérieur. Pour vérifier la cuisson, ouvrir une pochette. Le poulet devrait être ferme et brûlant. Ouvrir les papillotes avec précaution, car la vapeur sera très chaude.

NOTE : Cette recette peut se faire 6 h à l'avance jusqu'à cette étape. Réfrigérer les papillotes jusqu'au moment de la cuisson.

VIETNAM

AILES DE POULET À L'AIL ET À LA CITRONNELLE À LA MODE DE SAIGON

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
12 AILES DE POULET

La meilleure façon de découvrir la cuisine d'un pays est de visiter ses marchés. Dès que je suis arrivé à Saigon, je me suis précipité au gigantesque marché Ben Thanh situé de l'autre côté de la rue de mon hôtel. Des anguilles, des serpents et même des couleuvres étaient offerts aux piétons. Quand vous êtes fatigué de marcher, une armée de vendeurs se rue sur vous pour vous faire goûter des grillades, des ragoûts et des soupes du pays.

Voici comment l'une de ces vendeuses prépare les ailes de poulet ; sa recette est facile et délicieuse. Pour exposer la plus grande partie de chair possible à la flamme, il faut ouvrir les ailes de poulet comme si elles étaient prêtes pour l'envol puis les enfiler sur des brochettes. Même si je ne parlais pas le vietnamien et que la vendeuse ne parlait pas l'anglais, je me suis beaucoup amusé à savourer ce pur délice.

La vraie recette demande de la citronnelle et de la sauce de poisson pour la marinade. Vous pouvez les remplacer par du zeste de citron et de la sauce soja.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 24 h pour faire mariner les ailes de poulet

NÉCESSAIRE

12 longues brochettes de bambou et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

- **12 ailes de poulet entières (1,2 à 1,4 kg/2 ½ à 3 lb en tout)**
- **4 gousses d'ail, pelées**
- **45 g (¼ tasse) d'échalotes, hachées**
- **1 morceau de gingembre frais de 2,5 cm (1 po), pelé et coupé en fines tranches**
- **2 tiges de citronnelle, parées et coupées en tranches, ou 2 lanières de zeste de citron de 5 cm x 1,25 cm (2 po x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur**
- **2 c. à soupe de sucre**
- **80 ml (⅓ tasse) de sauce de poisson orientale**
- **3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé**
- **3 c. à soupe d'huile végétale**
- **30 g (¼ tasse) d'arachides rôties à sec, hachées finement**
- **7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée (facultatif)**

1. Rincer les ailes de poulet à l'eau froide et bien les éponger avec du papier absorbant. Dans chaque aile, faire 2 à 3 entailles profondes vers les os et réserver.

2. Dans un mortier, mettre l'ail, les échalotes, le gingembre, la citronnelle et le sucre. Travailler le mélange à l'aide d'un pilon jusqu'à l'obtention d'une pâte, puis ajouter la sauce de poisson, le jus de citron et 1 c. à soupe d'huile. À défaut d'un mortier et d'un pilon, mettre les ingrédients dans le mélangeur ou le robot de cuisine et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Racler la marinade et la transvaser

dans un grand bol, ajouter les ailes de poulet et remuer pour bien les enrober de marinade. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur au moins 4 h et de préférence pendant 24 h. Remuer les ailes de temps à autre.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

4. Quand le gril est prêt, éponger les ailes de poulet, réserver la marinade, puis enfiler chaque aile sur une brochette en passant celle-ci dans les trois sections de l'aile pour la laisser la plus ouverte possible. Badigeonner les ailes avec l'huile restante.

5. Brosser et huiler la grille et mettre les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous les bouts dénudés pour les empêcher de brûler. Faire griller les ailes environ 12 à 16 min au total, en les retournant souvent à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la partie la plus épaisse de la chair ne soit plus rosée près de l'os. Réduire la chaleur si les ailes commencent à brûler. Badigeonner de marinade à quelques reprises en cours de cuisson, sauf pendant les 3 dernières minutes.

6. Disposer les ailes grillées dans un grand plat, saupoudrer d'arachides et de coriandre et servir.

AUSTRALIE

AILES DE POULET
À LA BIÈRE AUSTRALIENNE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
12 AILES DE POULET

L'aile est la partie idéale du poulet pour le gril puisqu'elle contient beaucoup de peau (elle devient croustillante sous la flamme) et d'os (agréables à grignoter lorsqu'ils prennent un bon goût fumé). La chair est bien marbrée et demeure tendre malgré la cuisson. Pour les Australiens, faire griller des ailes de poulet est pratiquement un passe-temps national. Vous aimerez la saveur aigre-douce de ces ailes dont la marinade est parfumée à la bière australienne.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 h pour faire mariner les ailes de poulet

POULET ET MARINADE

12 ailes de poulet entières (1,2 à 1,4 kg/2 ½ à 3 lb)
60 ml (¼ tasse) d'huile d'arachide
60 ml (¼ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
60 ml (¼ tasse) de sauce Worcestershire
60 ml (¼ tasse) de bière australienne
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

SAUCE PIQUANTE

2 c. à soupe d'huile d'arachide
1 petit oignon, haché finement
1 gousse d'ail, émincée
2 c. à café (2 c. à thé) de gingembre frais, pelé et émincé
½ c. à café (½ c. à thé) de piment en flocons
250 ml (1 tasse) de ketchup
80 ml (⅓ tasse) de bière australienne
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
2 c. à soupe de sauce Worcestershire
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
1 c. à soupe de cassonade foncée
1 c. à soupe de miel
2 c. à café (2 c. à thé) de sauce soja
1 c. à café (1 c. à thé) de moutarde anglaise en poudre
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation du poulet et de la marinade: Rincer les ailes de poulet à l'eau froide et bien éponger avec du papier absorbant. Dans chaque aile, faire 2 à 3 entailles profondes vers les os. Mettre les ailes dans un grand bol en verre. Mélanger l'huile d'arachide, le jus de citron, la sauce Worcestershire, la bière australienne, le sel et le poivre et verser sur les ailes de poulet. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 4 h en remuant de temps à autre.

2. Pendant ce temps, préparer la sauce piquante: Dans une casserole moyenne à fond épais, chauffer l'huile d'arachide à feu moyen. Ajouter les oignons, l'ail, le gingembre et le piment en flocons. Cuire en remuant à l'aide d'une cuillère en bois environ 5 min, jusqu'à ce que les oignons et l'ail

soient légèrement brunis. Ajouter le ketchup, la bière, le jus de citron, la sauce Worcestershire, le vinaigre de vin rouge, la cassonade, le miel, la sauce soja, la moutarde et le poivre et porter à ébullition. Réduire la chaleur à feu doux et laisser mijoter doucement de 10 à 15 min, en remuant de temps à autre, jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse et savoureuse. Retirer du feu et réserver 250 ml (1 tasse) pour le service.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Éponger les ailes et les disposer sur la grille chaude en prenant soin de bien les étirer pour les exposer à la flamme au maximum. Faire griller de 12 à 16 min au total, en les retournant souvent à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la partie la plus épaisse de la chair ne soit plus rosée près de l'os. Réduire la chaleur si les ailes commencent à brûler. Badigeonner les ailes avec la sauce restante pendant les 5 dernières minutes de cuisson.

5. Disposer les ailes dans un grand plat, badigeonner de sauce et servir avec la sauce réservée.

MALAISIE

AILES DE POULET À L'ANIS ÉTOILÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE OU AU TOURNEBROCHE
12 AILES DE POULET

Lee Chun Hock est un maître du gril plutôt blagueur qui exerce son métier dans le nord de la Malaisie. Je l'ai rencontré sur Gurney Road, sur l'île de Penang, où il dirige le *Ipoh Famous Roasted Chicken Wings* (Ipoh est le nom de son patron.) Son principal outil de travail est une rôtissoire en acier inoxydable bien reluisante où de jeunes poulets sont rôtis sur un feu de charbon de bois jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement croustillants. Il m'a refilé la recette suivante en me demandant de lui donner en échange un numéro de loterie gagnant. Je lui ai dit mon âge, ma date de naissance et mon adresse. J'espère qu'il a gagné!

La marinade bien corsée contient tout ce que l'on aime : de la sauce soja pour le salé, du sucre et du *ketjap manis* pour le sucré, de l'anis étoilé et des bâtons de cannelle pour le côté épicé. L'huile de sésame utilisée pour badigeonner donne un caractère croustillant et un léger goût de noisette aux ailes de poulet.

PRÉPARATION À L'AVANCE

8 à 24 h pour faire mariner les ailes de poulet

NÉCESSAIRE

Tournebroche (facultatif)

INGRÉDIENTS

- **12 ailes de poulet entières (1,2 à 1,4 kg/2 ½ à 3 lb)**
- **80 ml (⅓ tasse) de sauce soja**
- **80 ml (⅓ tasse) de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 7 ½ c. à café (7 ½ c. à thé) de sauce soja régulière et 7 ½ c. à café (7 ½ c. à thé) de mélasse**
- **80 ml (⅓ tasse) de vin de riz chinois ou de xérès sec**
- **75 g (⅓ tasse) de sucre**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**
- **1 c. à café (1 c. à thé) d'Accent (MSG ou glutamate de sodium ; facultatif)**
- **5 étoiles d'anis entières**
- **2 bâtons de cannelle de 8 cm (3 po) chacun**
- **2 c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale**

1. Rincer les ailes de poulet à l'eau froide et bien les éponger avec du papier absorbant. Dans chaque aile, faire 2 à 3 entailles profondes vers les os et réserver.

2. Dans un grand bol en verre, mettre la sauce soja, le ketchup indonésien, le vin de riz, le sucre, le poivre et l'Accent. Fouetter jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter l'anis étoilé et la cannelle, puis ajouter les ailes et remuer pour bien les enrober de marinade. Couvrir et laisser mariner de 8 à 24 h au réfrigérateur en remuant de temps à autre.

3. *Pour une cuisson directe sur la grille,* préparer le gril et préchauffer à température moyenne-élevée.

Pour une cuisson au tournebroche, préparer la broche selon les indications du manufacturier et préchauffer le gril à température élevée. Mettre une lèchefrite au centre de la grille sous la broche pour recueillir la graisse.

4. Au moment de cuire les ailes, les retirer de la marinade et jeter la marinade.

Pour une cuisson directe sur la grille, brosser et huiler la grille. Disposer les ailes sur la grille chaude en prenant soin de bien les étirer pour les exposer à la flamme au maximum. Faire griller les ailes environ 12 à 16 min au total, en les retournant souvent à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la partie la plus épaisse de la chair ne soit plus rosée près de l'os. Réduire la chaleur si les ailes commencent à brûler.

Pour une cuisson au tournebroche, enfiler chaque aile sur la broche en la perçant à travers l'excédent de peau de l'articulation. Fixer la broche au tournebroche et actionner le mécanisme motorisé. Faire griller les ailes environ 20 à 30 min, jusqu'à ce que la partie la plus épaisse de la chair ne soit plus rosée près de l'os.

5. Badigeonner les ailes une ou deux fois d'huile de sésame en cours de cuisson. Disposer les ailes dans un grand plat et servir immédiatement.

CHINE

AILES DE POULET GLACÉES AU MIEL À LA MODE DE HONG-KONG

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
12 AILES DE POULET

Voici une recette de Hong-Kong dans toute sa simplicité. Le fait de badigeonner les ailes de miel en cours de cuisson rend leur peau exceptionnellement croustillante et sucrée.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 4 h pour refroidir les ailes de poulet au réfrigérateur

NÉCESSAIRE

12 longues brochettes de bambou et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

12 ailes de poulet entières (1,2 à 1,4 kg/2 ½ à 3 lb)
4 gousses d'ail, émincées
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de poivre fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) d'Accent (MSG ou glutamate de sodium; facultatif)
130 g (½ tasse) de miel

1. Rincer les ailes de poulet à l'eau froide et bien les éponger avec du papier absorbant. Dans chaque aile, faire 2 à 3 entailles profondes vers les os. Mettre les ailes dans un grand bol et les saupoudrer d'ail, de sel, de poivre, et d'Accent. Remuer pour les enrober d'assaisonnements, couvrir et réfrigérer de 2 à 4 h.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre le miel dans une petite casserole et chauffer à feu doux sur le brûleur du barbecue ou sur la cuisinière, jusqu'à ce qu'il soit chaud.

4. Enfiler chaque aile sur une brochette, en passant celle-ci dans les trois sections de l'aile pour la laisser la plus ouverte possible. Mettre les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous les bouts dénudés pour les empêcher de brûler. Faire griller les ailes de 12 à 16 min au total, en les retournant souvent à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la partie la plus épaisse de la chair ne soit plus rosée près de l'os. Réduire la chaleur si les ailes commencent à brûler. Servir immédiatement dans un grand plat.

SINGAPOUR

AILES DE POULET ÉPICÉES AU PIMENT THAÏ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
16 AILES DE POULET

Ces ailes épicées témoignent de la diversité ethnique de Singapour. Le cinq-épices est chinois tandis que le *ketjap manis* (sauce soja sucrée) est indonésien. Quant à la façon de faire sauter la purée d'épices, il s'agit d'un art typiquement malaisien hérité des *nonyas* (grands-

mères). Cependant, la première fois que j'ai goûté ce délice, c'était dans un marché arabe. La purée d'épices sautée au wok donnera aux ailes une complexité gustative qui vous étonnera.

Le vendeur qui m'a donné sa recette utilise des ailes cuites à l'étuvée qu'il enduit ensuite de purée d'épices avant de les faire griller. Comme il en vend des centaines par jour, cette précuisson lui permet de gagner du temps. Je vous suggère plutôt de faire mariner les ailes crues dans la purée d'épices et de les cuire ensuite sur le gril. Même si elle semble compliquée, cette recette se prépare en une vingtaine de minutes.

PRÉPARATION À L'AVANCE

6 à 24 h pour faire mariner les ailes de poulet

INGRÉDIENTS

16 ailes de poulet entières (1,6 kg/3 ½ lb)
3 grosses échalotes, pelées
6 gousses d'ail, pelées
1 morceau de gingembre frais de 2,5 cm (1 po), pelé
2 à 10 piments thaïs, serranos ou petits jalapeños, équeutés, épépinés et hachés grossièrement (pour des ailes plus piquantes, ne pas épépiner; voir Note)
125 ml (½ tasse) d'huile végétale
2 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 1 c. à soupe de sauce soja régulière et 1 c. à soupe de mélasse
1 c. à soupe de cinq-épices chinois moulu

1. Rincer les ailes de poulet à l'eau froide et bien les éponger avec du papier absorbant. Dans chaque aile, faire 2 à 3 entailles profondes vers les os. Réserver au réfrigérateur pendant la préparation de la pâte.

2. Mettre les échalotes, l'ail, le gingembre et les piments dans le robot de cuisine et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter la moitié de l'huile, la sauce soja, le ketchup indonésien et le cinq-épices. Mixer de nouveau jusqu'à l'obtention d'une texture lisse (voir Notes).

3. Dans un wok ou dans une petite poêle à fond épais, chauffer l'huile restante à feu moyen. Ajouter la pâte d'assaisonnements et remuer sans cesse de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le tout épaississe, brunisse et dégage un arôme agréable. Retirer du feu et laisser refroidir complètement.

4. Ajouter la pâte refroidie au poulet et remuer pour enrober entièrement les ailes. Couvrir et laisser mariner de 6 à 24 h au réfrigérateur, en remuant de temps à autre (plus longtemps elles marineront, meilleures elles seront).

5. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les ailes sur la grille chaude en prenant soin de bien les étirer pour les exposer à la flamme au maximum. Faire griller les ailes environ 12 à 16 min au total, en les retournant souvent à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la partie la plus épaisse de la chair ne soit plus rosée près de l'os. Réduire la chaleur si les ailes commencent à brûler. Servir dans un grand plat.

NOTES : Comme ailleurs dans ce livre, je propose plusieurs choix de piments. Deux piments avec les graines donneront des ailes piquantes; 10 piments épépinés donneront un plat très piquant à la façon malaisienne.

Pour faire la pâte d'épices, on peut aussi utiliser un mélangeur et mixer jusqu'à la consistance voulue.

CHINE

AILES DE POULET GRILLÉES AUX ÉPICES DE HONG-KONG

AILES DE SHEK O

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
12 AILES DE POULET

La communauté de Shek O vit au bord de la mer à l'autre bout de l'île de Hong-Kong, à environ 30 minutes de route des gratte-ciel. Mais nous devrions plutôt calculer la distance en siècles plutôt qu'en kilomètres. Là, sur cette île dont l'expansion urbaine est tentaculaire et où le développement économique est frénétique, on peut trouver une communauté plutôt bohème qui vit dans des rues étroites avec ses bars discrets et ses restaurants en plein air. Le dimanche, les plages sont envahies par les familles qui viennent pique-niquer.

La cuisine sur le gril joue un rôle mineur dans la gastronomie chinoise, mais les foules du dimanche transforment les plages de Shek O en un immense rassemblement autour du barbecue. Les vendeurs font d'excellentes affaires avec le charbon et les ustensiles pour le gril. Les grils sont ingénieux avec leurs tiges métalliques cannelées. Les ailes de poulet marinées dans le miel et la sauce soja composent à coup sûr le mets le plus populaire. Comme partout en Asie, on les étend en zigzag sur des brochettes afin de les exposer au maximum à la flamme.

PRÉPARATION À L'AVANCE

6 à 24 h pour faire mariner les ailes de poulet

NÉCESSAIRE

12 longues brochettes de bambou et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

12 ailes de poulet entières (1,2 à 1,4 kg/2 ½ à 3 lb)
125 ml (½ tasse) de sauce soja
85 g (⅓ tasse) de miel
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
3 gousses d'ail, émincées
3 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés très finement
2 c. à café (2 c. à thé) de cinq-épices chinois moulu

1. Rincer les ailes de poulet à l'eau froide et bien les éponger avec du papier absorbant. Dans chaque aile, faire 2 à 3 entailles profondes vers les os et réserver.

2. Dans un grand bol, combiner la sauce soja, le miel, le gingembre, l'ail, les oignons verts et le cinq-épices. Fouetter pour bien mélanger. Réserver la moitié de cette préparation dans un bol couvert au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson. Ajouter les ailes dans la marinade restante et remuer pour les enrober complètement. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 6 à 24 h, en remuant de temps à autre.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

4. Quand le gril est prêt, enfiler chaque aile sur une brochette, en passant celle-ci dans les trois sections de l'aile pour la laisser la plus ouverte possible.

5. Brosser et huiler la grille, puis mettre les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous les bouts dénudés pour les empêcher de brûler. Faire griller les ailes de 12 à 16 min au total, en les retournant souvent à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la partie la plus épaisse de la chair ne soit plus rosée près de l'os. Badigeonner les ailes avec la marinade réservée tout au long de la cuisson. Réduire la chaleur si les ailes commencent à brûler. Ne pas badigeonner pendant les 3 dernières minutes de cuisson. Servir immédiatement dans un grand plat.

ÉTATS-UNIS

AILES DE POULET À LA MODE DU KANSAS

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
12 AILES DE POULET

Un restaurant nommé *Kansas City's Lil' Jake's Eat It & Beat It* (aujourd'hui rebaptisé plus dignement *Danny Edwards*) fait des affaires d'or avec ses grillades préparées rapidement pour satisfaire une clientèle pressée. Cependant, quand il décide de parler barbecue, le propriétaire Danny Edwards sait prendre son temps. Ces ailes absorbent les épices pendant la nuit, puis la cuisson sur le gril fait en sorte que leur chair se détache tout naturellement des os. Les quantités d'assaisonnements étant approximatives, adaptez-les à votre goût.

PRÉPARATION À L'AVANCE

24 h pour faire mariner les ailes de poulet

NÉCESSAIRE

1 ½ tasse de copeaux ou de morceaux de bois de noyer, trempés dans l'eau froide pendant 1 h et essuyés

INGRÉDIENTS

12 ailes de poulet entières (1,2 à 1,4 kg/2 ½ à 3 lb)
2 c. à café (2 c. à thé) de sel d'ail
2 c. à café (2 c. à thé) de poivre noir
2 c. à café (2 c. à thé) de poivre de Cayenne
2 c. à café (2 c. à thé) d'origan séché et émietté

1. Rincer les ailes de poulet à l'eau froide et bien les éponger avec du papier absorbant. Mettre les ailes dans un grand bol et ajouter le sel d'ail, le poivre noir, le poivre de Cayenne et l'origan. Remuer les ailes pour les enrober complètement, couvrir et réfrigérer 24 h.

2. Préparer le gril pour cuisson indirecte et mettre une lèchefrite sous la grille au centre.

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, préchauffer le gril à chaleur moyenne-élevée. Lorsque le charbon de bois est prêt, le mélanger avec la moitié des copeaux de bois essuyés.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer le gril à chaleur élevée. Quand la fumée apparaît, réduire la chaleur à moyen-doux.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les ailes au centre de la grille au-dessus de la lèchefrite. Couvrir et cuire de 1 h 30 à 2 h, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 nouveaux morceaux de charbon et une grosse poignée de copeaux de noyer de chaque côté de la lèchefrite après 1 h de cuisson.

4. Servir immédiatement dans un grand plat.

CHINE

DIM SUM DE CREVETTES GRILLÉES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
12 PORTIONS

La cuisson sur le gril n'est pas la plus populaire en Chine, mais plusieurs plats sont tout de même préparés ainsi. Essayez cette recette de crevettes que l'on sert habituellement lors des dim sum. Le fait de griller les fruits de mer plutôt que de les frire rehausse leur saveur tout en réduisant la quantité de matières grasses.

NÉCESSAIRE

12 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

12 grosses crevettes
12 oignons verts
6 tranches de bacon maigre

1. Décortiquer et déveiner les crevettes (voir encadré p. 408). Couper la partie verte des oignons verts et réserver pour un autre usage; retirer les racines de la partie restante. Conserver environ 5 cm (2 po) de la partie blanche de chaque oignon vert. Couper les tranches de bacon en deux en diagonale.

2. Insérer chaque morceau d'oignon vert (partie blanche) dans chaque creux recourbé des crevettes, puis enrober chacune d'elles d'un morceau de bacon et fixer le tout avec une brochette de bambou ou un cure-dent passant à travers la crevette.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les dim sum sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous les bouts dénudés des brochettes pour les empêcher de brûler. Griller les crevettes de 2 à 4 min de chaque côté, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'elles soient fermes et roses et que le bacon soit croustillant. Servir immédiatement.

VIETNAM

MOUSSE DE CREVETTES SUR CANNE À SUCRE

CHAO TOM

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
12 BROCHETTES

La mousse de crevettes grillée sur de la canne à sucre porte le nom de *chao tom* au Vietnam. Quel contraste de saveurs et de textures: une mousse

MOUSSE DE CREVETTES SUR CANNE À SUCRE



de crevettes tout en finesse et de la canne à sucre croquante et exquise. On ne mange pas vraiment la canne à sucre, mais on la mâchonne pour extraire son jus sucré qui vient contrebalancer le goût salé des crevettes. La canne à sucre fraîche est vendue dans la plupart des supermarchés.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 h pour faire refroidir la mousse

INGRÉDIENTS

- **480 g (1 lb) de grosses crevettes, décortiquées et déveinées (voir encadré p. 408)**
- **60 g (2 oz) de gras de porc ou de lard salé (facultatif), en dés**
- **1 gousse d'ail, émincée**
- **1 oignon vert, parties blanche et verte, paré et émincé**
- **1 c. à soupe de sucre, ou plus au goût**
- **1 c. à soupe de sauce de poisson orientale**
- **1 c. à soupe d'huile d'arachide, et un peu plus d'huile pour former les kebabs**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de sauce piquante thaïe ou vietnamienne**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de sel (voir Notes), ou plus au goût**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût**
- **3 morceaux de canne à sucre de 15 à 20 cm (6 à 8 po) de longueur chacun**

1. Dans le robot de cuisine, mettre les crevettes, le gras de porc, l'ail, les oignons verts et le sucre. Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée grossière. Pulser par petits coups, puis ajouter la sauce de poisson, l'huile d'arachide, la sauce piquante, le sel et le poivre. Cuire une petite portion de mousse de crevettes dans une poêle antiadhésive jusqu'à ce que le tout soit bien cuit et goûter pour vérifier l'assaisonnement. Ajouter du sucre, du sel ou de poivre au besoin dans la préparation restante; la préparation doit être relevée. Mettre la mousse dans un grand bol, couvrir et réfrigérer environ 2 h, jusqu'à ce qu'elle soit bien froide.

2. À l'aide d'un couteau lourd et affûté, peler la canne à sucre et couper chaque morceau en quatre sur la longueur. Huiler légèrement les doigts d'une main. Prendre 3 c. à soupe de la mousse de crevettes et la façonner autour de l'extrémité de chaque morceau de canne à sucre. La première expérience sera difficile, mais les autres paraîtront plus simples. Répéter l'opération avec chacun des morceaux de canne à sucre. Disposer les brochettes dans une assiette légèrement huilée, couvrir de pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de la cuisson.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les brochettes sur la grille chaude, laisser griller de 2 à 3 min et retourner une fois à l'aide d'une pince. Lorsque la mousse est légèrement grillée, ferme et cuite en profondeur, servir les brochettes aussitôt et grignoter la mousse directement sur la canne à sucre. Bien mâcher celle-ci pour extraire son bon jus sucré.

NOTES: Si on utilise du porc salé, ajouter seulement ¼ c. à café (¼ c. à thé) de sel pour la préparation de la mousse.

On peut remplacer les morceaux de canne à sucre par des bâtonnets mélangeurs de canne à sucre disponibles dans plusieurs épiceries ou supermarchés spécialisés.

FRANCE

ESCARGOTS GRILLÉS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
2 DOUZAINES

Nul ne peut m'accuser de ne pas parcourir tous les kilomètres nécessaires pour trouver une bonne recette. Celle-ci vient du restaurant *L'Hostal* du hameau de Castellnou, en France (voir p. 93). Le chef utilise du saindoux pour badigeonner les escargots. Oui, du vrai saindoux! Je sais qu'il ne s'agit pas de l'ingrédient le plus populaire de nos jours, mais avouons qu'il a un goût de viande unique que le beurre ne peut imiter. Le saindoux est même meilleur pour la santé puisqu'il contient la moitié du cholestérol contenu dans le beurre et le tiers du gras saturé. Cependant, n'hésitez pas à prendre du beurre si le saindoux ne vous inspire pas. Aussi, les échalotes, l'ail et le céleri doivent être hachés tellement finement qu'ils pourraient s'envoler si vous respiriez trop fort.

Pour faire un plat idéal, préparez votre feu avec du bois de vigne. L'autre solution est d'utiliser du charbon et une petite quantité de bois de vigne préalablement trempé ou encore des copeaux de baril de vin mélangés au charbon. Mais soyez rassuré, le gril au gaz peut aussi donner d'excellents résultats.

NÉCESSAIRE

Panier à légumes ou à gâteau

INGRÉDIENTS

24 escargots en conserve avec leurs coquilles (petits-gris de préférence)
12 c. à soupe de saindoux, de beurre non salé, ou un mélange des deux, à température ambiante
2 grosses échalotes, hachées très finement
3 gousses d'ail, hachées très finement
1 branche de céleri moyenne, émincée finement
3 c. à soupe de persil plat, émincé
1 c. à café (1 c. à thé) de feuilles de thym frais ou ½ c. à café (½ c. à thé) de thym séché
½ c. à café (½ c. à thé) de cari
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Égoutter les escargots dans une passoire et bien rincer à l'eau froide. Égoutter une seconde fois et bien éponger avec du papier absorbant. Dans une casserole moyenne, faire fondre 3 c. à soupe de saindoux à feu moyen. Ajouter les échalotes, l'ail, le céleri, le persil, le thym et le cari, puis saler et poivrer au goût. Cuire les légumes environ 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides sans être grillés. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

2. Fouetter le saindoux restant dans le mélange de légumes refroidi. Avec le bout d'un couteau, mettre une portion grosse comme une noisette au fond de chaque coquille. Insérer l'escargot et terminer en ajoutant un peu de légumes. Disposer les coquilles farcies sur une plaque à pâtisserie ou un plateau (voir Note).

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, mettre le panier à légumes ou à gâteau sur la grille chaude du barbecue. Disposer les escargots, ouverture vers le haut, et faire griller de 3 à 5 min, jusqu'à ce que l'intérieur bouillonne et dégage un arôme agréable. Mettre les escargots dans une grande assiette à l'aide d'une pince et servir immédiatement.

NOTE: Cette recette peut être préparée jusqu'à cette étape quelques heures à l'avance. Couvrir les escargots d'une pellicule plastique, sans serrer, jusqu'au moment de la cuisson.

TRINITÉ

TREMPETTE À L'AUBERGINE GRILLÉE

CHOKA DIP

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
625 ML (2 ½ TASSES)

On ne manque pas de recettes d'aubergine grillée dans le monde, mais celle-ci – une spécialité de la communauté indienne de Trinité – est l'une des rares où il faut piquer les aubergines avec des gousses d'ail avant de les faire griller. Cela leur donne une saveur d'une grande profondeur. Servez cette trempette avec des Morceaux de pita grillé (p. 141).

2 aubergines longues et minces d'environ 960 g (2 lb)
8 gousses d'ail, pelées et coupées en deux sur la longueur
125 g (½ tasse) de yogourt entier nature
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée
3 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés finement
2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue
2 c. à café (2 c. à thé) de gingembre frais, pelé et râpé
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
2 c. à soupe d'huile végétale
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Morceaux de pita grillé (voir p. 141)

1. Avec la pointe d'un couteau d'office, faire 8 petites entailles dans chaque aubergine. Insérer la moitié d'une gousse d'ail dans chaque entaille.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

Sur les traces de l'insaisissable escargot grillé

Le barbecue devient facilement une obsession. Si comme moi vous êtes affligé d'une personnalité obsessionnelle et que vous commencez à plonger dans le monde du barbecue, vous allez peut-être trouver que vos temps libres partent littéralement en fumée. C'est une vérité bien connue des «veuves» du barbecue qui ont perdu leur mari aux concours de barbecue et autres festivals du fumoir. Elle s'est imposée avec force lors d'une virée de 10 jours dans le sud de la France à la recherche de l'insaisissable art du gril français.

Barbara (ma femme) et moi voyagions depuis une semaine et, comme c'était dimanche, nous avions prévu une soirée de «congé» (sans prévoir une sortie au restaurant). C'est alors que j'ai commis l'erreur fatale d'appeler l'autorité culinaire française Patricia Wells, qui m'a parlé d'escargots grillés.

Les escargots grillés sont une spécialité du restaurant *L'Hostal* dans le hameau de Castellnou, près de Perpignan, dans le sud-ouest de la France. Sauf que nous étions à Arles (la ville provençale immortalisée par Van Gogh), à quelque 650 km de distance.

Un appel au restaurant m'a confirmé qu'on servait bel et bien des escargots grillés. Oui, je pouvais les commander pour ce soir. Non, le restaurant ne serait pas ouvert lundi ou mardi. Oui, c'était dommage que nous quittions la France mercredi. Oui, si nous voulions des escargots grillés, il fallait les manger ce soir-là.

J'ai fait des calculs rapides. Si nous quittions l'hôtel dans les 10 minutes suivantes et roulions à 160 km/h, nous pouvions arriver à Castellnou avant le coucher du soleil. Je me suis tourné vers Barbara pour lui dire: «Je viens de trouver un endroit qui sert des escargots grillés.»

– Formidable, dit-elle. Allons-y!

– Il y a un hic, dis-je. Le restaurant se trouve près de la frontière espagnole.»

Heureusement, quand il s'agit de grillades, ma femme est presque aussi obsessionnelle que moi.

Conformément à mes calculs, nous sommes arrivés à Castellnou quatre heures plus tard, avec une vitesse moyenne de 160 km/h sur l'autoroute. Les derniers 10 km nous ont menés le long d'un chemin serpentant en pente raide jusqu'à une citadelle médiévale parfaitement restaurée. Nous avons trouvé *L'Hostal* sans grande difficulté (c'était l'unique restaurant de la bourgade). Encore sonnés par le voyage, nous avons pris place sur une terrasse surplombant la falaise avec une vue époustouflante sur la vallée du Roussillon.

Pendant l'été, *L'Hostal* prépare les grillades dans un énorme âtre en plein air. L'hiver, les opérations se déplacent vers un âtre seigneurial dans la salle à manger au plafond surbaissé. Le combustible de choix ici est le sarment de vigne – les branches pour les mets délicats comme les escargots; les troncs et les racines pour les grosses pièces de viandes. En arrivant, fidèles au rendez-vous, nous avons aperçu quatre douzaines de petits escargots en train de grésiller sur une grille circulaire au-dessus d'une flambée de sarments de vigne.

En comptant les péages, l'essence et la nuitée d'hébergement, le voyage à Castellnou nous a coûté 400 $. C'est certainement le plat d'escargots le plus cher que j'ai jamais mangé. Le voyage a valu la peine – et la dépense – car je n'ai jamais trouvé d'escargots grillés ailleurs.

En un sens, ni vous ni moi ne pourrons reproduire cette recette à la maison. Nous ne pourrons probablement pas mettre la main sur les minuscules escargots succulents connus localement sous le nom de petits-gris. Nous ne pouvons certainement pas les acheter vivants ni les nourrir au thym frais dans des cages spécialement adaptées dans nos sous-sols. Nous ne trouverons pas de grille à escargots non plus, même si une grille à légumes ou une grille à gâteau ronde déposée sur des briques ferait l'affaire.

À la fin, nous ne serons jamais capables de reproduire la texture et la saveur des escargots grillés à *L'Hostal*: la texture est molle, moelleuse, voire un peu baveuse; le goût est âcre, salé et parfumé de thym et de cari.

J'adore les défis, cependant. Même si nous ne pouvons pas reproduire ce mets, j'ai élaboré une recette d'escargots grillés délicieuse qui m'a été inspirée par la préparation de *L'Hostal* (voir la page 91). Pour ce qui est de la grille, eh bien, Barbara se demande encore où est passée notre grille à gâteau...

3. Quand le gril est prêt, disposer les aubergines sur la grille chaude et les faire griller de 20 à 30 min, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la peau noircisse et que la chair soit tendre; les aubergines perdront leur fermeté. Laisser refroidir les aubergines dans une assiette.

4. Couper la tige à l'extrémité des aubergines. À l'aide d'un couteau d'office, retirer la peau noircie. Mettre les aubergines et l'ail dans un bol moyen et réduire en purée à l'aide d'une fourchette ou du robot de cuisine. Ajouter le yogourt, la coriandre fraîche, les oignons verts, la coriandre moulue, le gingembre, le jus de citron et l'huile. Bien mélanger. Saler et poivrer au goût. Servir avec des Morceaux de pita grillé.

IRAN

TREMPETTE PERSANE
À L'AUBERGINE ET AUX NOIX

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
375 ML (1 ½ TASSE)

J'ai découvert cette trempette acidulée au restaurant iranien *Persepolis* de New York. Si vous aimez le baba ghanoush (voir recette suivante), attendez de goûter à celle-ci. Son goût remarquable provient de l'ajout de noix et de fromage de lait cru, le *kashk-bibi,* que l'on trouve dans les épiceries du Moyen-Orient. Si vous ne pouvez vous en procurer, prenez de la féta à laquelle vous ajouterez une cuillerée de sa saumure (le liquide dans lequel est vendue la féta). Servez cette trempette avec des Morceaux de pita grillé.

1 grosse ou 2 petites aubergines (environ 480 g/1 lb)
25 g (¼ tasse) de noix en morceaux, légèrement grillées (voir encadré p. 126)
30 g (1 oz) de féta dans la saumure, égouttée (réserver 1 c. à soupe de saumure)
1 gousse d'ail, émincée
3 c. à soupe de yogourt nature (de lait entier de préférence)
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 c. à café (1 c. à thé) de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de menthe séchée
Morceaux de pita grillé (voir p. 141)

1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2. Quand le gril est prêt, disposer les aubergines sur la grille chaude et les faire griller de 20 à 30 min, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la peau soit noircie et que la chair soit tendre; les aubergines perdront leur fermeté. Laisser refroidir les aubergines dans une assiette.

3. Moudre les noix grossièrement à l'aide du robot de cuisine en pulsant par petits coups. Couper la tige aux extrémités des aubergines. À l'aide d'un couteau d'office, retirer la peau noircie. Ajouter la chair d'aubergine aux noix hachées.

4. Émietter la féta dans le robot de cuisine, ajouter l'ail et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée. Ajouter la saumure réservée, le yogourt, 2 c. à soupe d'huile d'olive et le jus de citron. Saler et poivrer au goût et mixer jusqu'à consistance lisse. Ajouter du jus de citron et du sel au besoin; la trempette doit être relevée. Verser dans un bol. Faire un petit creux à l'aide du dos d'une cuillère au centre de la préparation et réserver.

5. Dans une petite poêle, chauffer l'huile restante à feu moyen. Ajouter la menthe et cuire en mélangeant pendant 1 min pour libérer son arôme. Verser l'huile au centre de la trempette et servir avec des Morceaux de pita grillé.

MOYEN-ORIENT

PURÉE D'AUBERGINE
AU TAHINI DU MOYEN-ORIENT
BABA GHANOUSH

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
560 ML (2 ¼ TASSES)

Le baba ghanoush a vite conquis le monde entier. Pour le préparer correctement, il faut d'abord passer les aubergines sur le gril. Cela accentue la saveur

fumée caractéristique de ce plat qui fait partie de la traditionnelle assiette de hors-d'œuvre *(meze)*. J'ajoute une étape originale à la recette : piquer de l'ail dans les aubergines avant de les mettre sur le gril, une technique que j'ai apprise à Trinité.

2 aubergines longues et minces (environ 960 g/2 lb)
7 gousses d'ail, pelées (6 coupées en deux sur la longueur et 1 émincée)
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés finement
3 c. à soupe de beurre de sésame (tahini)
4 c. à soupe d'huile d'olive extravierge, ou plus au goût
3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Morceaux de pita grillé (voir p. 141)

1. À l'aide d'un couteau d'office, faire 6 petites entailles dans chaque aubergine. Insérer la moitié d'une gousse d'ail dans chaque entaille.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, disposer les aubergines sur la grille chaude et les faire griller de 20 à 30 min, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la peau soit noircie et que la chair soit tendre ; les aubergines perdront leur fermeté. Laisser refroidir les aubergines dans une assiette.

4. Couper la tige à l'extrémité des aubergines. À l'aide d'un couteau d'office, retirer la peau noircie. Mettre la chair d'aubergine dans le robot de cuisine. Ajouter l'ail émincé, les oignons verts, le beurre de sésame, 3 c. à soupe d'huile d'olive et le jus de citron. Assaisonner de sel et de poivre au goût et mixer jusqu'à consistance lisse. Ajouter du jus de citron et du sel au besoin. La préparation doit avoir un goût piquant.

5. À l'aide d'une cuillère, mettre la purée dans un bol et verser l'huile restante en filet sur le dessus. Servir avec des Morceaux de pita grillé.

TURQUIE

SALADE DE YOGOURT ET DE CONCOMBRE À LA MENTHE

CACIK

EN ENTRÉE
500 ML (2 TASSES)

Mi-trempette, mi-salade, le *cacik* fait bonne figure sur tous les plateaux de *meze* (hors-d'œuvre) servis en Turquie – sans oublier la Grèce, où il prend le nom de *tzatziki*. (Je considère qu'il s'agit d'un guacamole de l'est de la Méditerranée.) Il n'y a rien de plus rafraîchissant lors des chaudes journées d'été, puisqu'il s'agit d'un mélange de yogourt, de menthe et de concombres. Pour obtenir un plat exceptionnel, faites d'abord égoutter le yogourt pendant 4 h, selon la méthode décrite à l'étape 1. Mais si vous n'en avez pas le temps, le résultat sera tout aussi succulent. Servez cette trempette avec des Morceaux de pita grillé (p. 141).

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 h pour faire égoutter le yogourt (facultatif) ; plus 20 min pour égoutter les concombres

INGRÉDIENTS

250 g (2 tasses) de yogourt entier nature
1 concombre anglais, épépiné, ou un gros concombre régulier
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 à 2 gousses d'ail, émincées
3 c. à soupe de menthe ou d'aneth frais, hachés finement (voir Notes)
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
Poivre noir fraîchement moulu
Pain pita

1. Si on fait égoutter le yogourt, mettre un morceau d'étamine double dans le fond d'une passoire ordinaire ou d'une passoire à yogourt placée au-dessus d'un bol moyen. Ajouter le yogourt et laisser égoutter au réfrigérateur pendant 4 h ; on devrait en obtenir 310 g (1 ¼ tasse).

2. Peler le concombre et l'épépiner au besoin (voir encadré p. 512), puis le râper grossièrement ou le hacher finement. Mettre le concombre dans une passoire et mélanger avec ½ c. à café (½ c. à thé) de sel. Mettre la passoire au-dessus d'un bol ou dans l'évier et laisser égoutter le liquide pendant 20 min. Rincer le concombre et éponger à l'aide de papier absorbant.

3. Transférer le yogourt égoutté dans un bol de service. Ajouter le concombre, l'ail, 2 c. à soupe de menthe, 1 c. à soupe d'huile d'olive et ½ c. à café (½ c. à thé) de sel. Poivrer et ajouter plus de sel au besoin.

4. Au moment de servir, faire un petit creux sur le dessus de la préparation à l'aide du dos d'une cuillère et verser 1 c. à soupe d'huile dans la cavité. Pour une présentation plus simple, verser l'huile en filet sur la salade. Décorer le dessus en saupoudrant 1 c. à soupe de menthe. (Pour une présentation traditionnelle, ne pas faire de creux sur le dessus de la préparation, verser l'huile en filet et saupoudrer la menthe en forme de croix.) Servir avec du pain pita.

NOTES : Si on ne fait pas égoutter le yogourt, en utiliser seulement 310 g (1 ¼ tasse).

Si on ne peut pas se procurer de la menthe fraîche ou de l'aneth frais, utiliser 1 c. à soupe de menthe séchée ou d'aneth séché. Ajouter 2 c. à café (2 c. à thé) de menthe séchée dans le yogourt à l'étape 3 et saupoudrer la menthe restante sur la salade avant de servir.

ARGENTINE

PROVOLONE GRILLÉ

PROVOLONE ASADO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 À 8 PORTIONS

Ce hors-d'œuvre argentin défie les lois de la physique culinaire. Le fromage ne fond-il pas lorsqu'il est chaud ? Peut-on imaginer le cauchemar d'un fromage qui a complètement fondu sur la grille ? En fait, le provolone conserve sa forme à la chaleur et il acquiert une consistance soyeuse ainsi qu'un goût fumé qui vient équilibrer son goût âcre et poivré. Partout, à Buenos Aires, vous verrez dans toutes les grilladeries d'énormes plateaux de tranches de provolone empilées tels des jetons de casino prêts pour le gril.

NÉCESSAIRE

Fourchette à longues broches pour barbecue

INGRÉDIENTS

2 tranches de provolone vieilli (le plus âgé et le plus ferme est le meilleur) de 240 g (8 oz) et de 4 cm (1 ½ po) d'épaisseur chacune
1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 c. à café (2 c. à thé) d'origan séché
Poivre noir fraîchement moulu
Pain croûté italien (voir Note)

1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner les tranches de fromage d'huile d'olive de chaque côté et saupoudrer un côté avec ½ c. à café (½ c. à thé) d'origan et un peu de poivre. Mettre les tranches de fromage sur la grille chaude. Cuire de 2 à 4 min, jusqu'à ce que le dessous commence à brunir et à bouillonner sans fondre.

3. Avec les dents d'une longue fourchette pour barbecue, décoller le fromage de la grille. Retourner les tranches de fromage sur l'autre face et saupoudrer l'origan restant. Poivrer et cuire de 2 à 4 min de plus.

4. Mettre les tranches de fromage grillé dans une assiette. Pour déguster, mettre le fromage sur un morceau ou une tranche de pain.

NOTE : Bien que cela ne soit pas la méthode traditionnelle, on peut aussi faire griller les tranches de pain sur le gril.

MEXIQUE

QUESADILLAS GRILLÉES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
48 POINTES

Il y a à peine 10 ans, peu d'entre nous connaissaient les quesadillas. Aujourd'hui on ne saurait plus s'en passer. Ces *grilled cheese* mexicains sont composés de piments et de fromage cuits entre deux tortillas. La plupart des quesadillas sont cuites à la poêle, mais ma recette demande plutôt d'utiliser le gril. Variez les ingrédients à votre goût, mais ne vous éloignez pas du gril puisque ce délice mexicain brûle aussi vite que le papier.

175 g (1 ¼ tasse) de fromage Monterrey Jack ou de cheddar blanc et piquant, râpé
125 g (½ tasse) de crème sure
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés finement
1 Tomate grillée sur le gril (voir recette suivante), épépinée (voir encadré p. 512) et coupée en dés
7 g (¼ tasse) de feuilles de coriandre fraîche
2 à 3 piments jalapeños marinés, en fines tranches (voir Note)
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
Sel et poivre noir fraîchement moulu
8 tortillas de 20 cm (8 po) chacune

1. Dans un petit bol, bien mélanger le fromage, la crème sure, les oignons verts, la tomate, la coriandre, les piments et le cumin. Saler et poivrer au goût.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

3. Quand le gril est prêt, mettre 4 tortillas sur une surface de travail et tartiner le mélange au fromage sur chacune. Presser les tortillas restantes sur le fromage pour former des sandwiches.

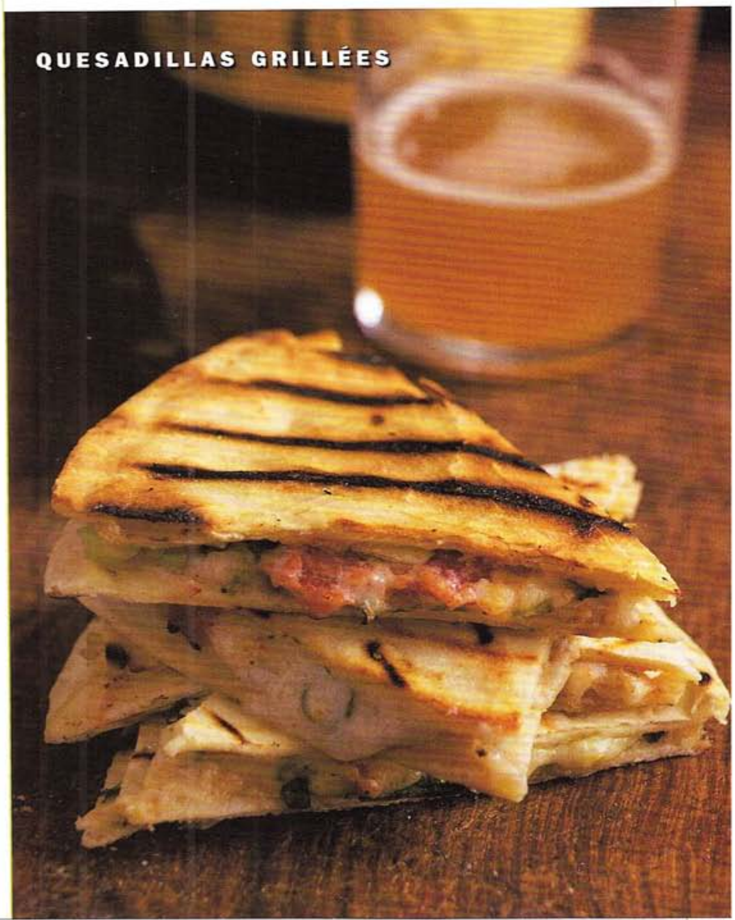
4. Brosser et huiler la grille. Mettre les quesadillas sur la grille chaude et laisser griller légèrement de chaque côté de 2 à 4 min en les retournant prudemment à l'aide d'une large spatule. Couper les quesadillas en 8 pointes avant de servir.

NOTE : Pour obtenir des quesadillas plus épicées, ajouter des jalapeños épépinés ou non, coupés en fines tranches.

TOMATES GRILLÉES SUR LE GRIL

CUISSON À CHALEUR DIRECTE

Certaines recettes de ce livre exigent que l'on pèle et que l'on épépine les tomates. Mais pourquoi se donner tant de mal ? C'est que la pelure de la tomate, surtout si elle est cuite, peut se transformer en filaments rouges qui prennent entre les dents. Quant aux


QUESADILLAS GRILLÉES

graines, elles se transforment en une pulpe aqueuse qui peut diluer les saveurs du mets préparé.

Les Mexicains ont inventé une méthode judicieuse pour peler les tomates. Ils les passent sur le gril (*comal*). La pelure noircie donne ainsi à la tomate un bon goût fumé et elle s'enlève très facilement.

Tomates mûres

1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2. Quand le gril est prêt, mettre les tomates sur la grille chaude et laisser griller de 8 à 12 min, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la peau brunisse et fasse des cloques. Mettre les tomates dans une assiette ou un plateau et laisser refroidir.

3. Gratter la peau noircie à l'aide d'un couteau d'office; ne pas s'inquiéter s'il en reste un peu. Des petites taches brûlées donneront du caractère à votre plat.

ÉTATS-UNIS

FROMAGE DE CHÈVRE GRILLÉ EN FEUILLES DE VIGNE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 BALLOTTINES

Pour créer cette recette, j'ai été inspiré par le banon, un excellent fromage français des Alpes-de-Haute-Provence. Ce fromage est fabriqué avec du lait de vache ou de chèvre, puis on l'enveloppe dans des feuilles de châtaignier brunes. On le laisse ensuite reposer dans du marc, un brandy fait de résidu de raisins une fois que le jus a été extrait. J'ai donc eu l'idée de faire griller du fromage dans des feuilles de vigne, ce qui lui confère un goût boisé et piquant tout en le conservant extrêmement humide et crémeux.

PRÉPARATION À L'AVANCE

15 min pour faire tremper les feuilles de vigne, plus 15 min à 8 h pour réfrigérer les feuilles de vigne farcies

INGRÉDIENTS

16 feuilles de vigne dans la saumure, égouttées
8 tomates séchées au soleil nature ou dans l'huile
240 g (8 oz) de fromage de chèvre mou, coupé en 8 tranches
3 c. à soupe de pignons (facultatif), grillés (voir encadré p. 126)
1 c. à café (1 c. à thé) de feuilles de thym frais ou ½ c. à café (½ c. à thé) de thym séché
Poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
16 petites tranches minces de pain croûté ou de pumpernickel

1. Mettre les feuilles de vigne dans un grand bol, couvrir avec de l'eau froide et laisser tremper 15 min. Changer l'eau deux ou trois fois.

2. Si on utilise les tomates séchées au soleil, les laisser tremper dans un bol d'eau chaude couvert pendant 15 min. Par contre, les tomates dans l'huile ne nécessitent aucun traitement.

3. Éponger les feuilles de vigne et les sécher avec du papier absorbant. Étendre 8 feuilles de vigne sur une surface de travail. Éponger les tomates, les sécher avec du papier absorbant et les couper en julienne. Mettre une tranche de fromage au centre de chaque feuille de vigne. Parsemer quelques juliennes de tomate, des pignons, du thym, un peu de poivre et terminer avec un filet d'huile sur le dessus. Replier les côtés de la feuille de vigne sur le fromage. Mettre une seconde feuille de vigne sur le fromage, replier les côtés de la feuille en dessous, ainsi le fromage sera complètement recouvert. Répéter l'opération avec les feuilles de vigne restantes. Mettre les feuilles de vigne farcies sur une plaque à pâtisserie ou un plateau, couvrir de pellicule plastique sans serrer et réfrigérer de 15 min à 8 h.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les feuilles de vigne farcies sur la grille chaude, nervure vers le haut, et laisser griller environ 2 min sur chaque face, jusqu'à ce qu'elles soient brunies et que le fromage commence à fondre. Retourner une fois à l'aide d'une pince.

6. Mettre les tranches de pain sur la grille et laisser griller de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le pain soit doré. Servir immédiatement, déballer le fromage (les feuilles de vigne ne se mangent pas) et déguster à l'aide d'une fourchette ou tartiner sur le pain grillé.

ÉTATS-UNIS

PRUNEAUX AU BACON GRILLÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
16 PORTIONS

Voici la preuve que les mets les plus simples sont souvent les meilleurs. Deux seuls ingrédients sont requis: du bacon et des pruneaux. Le contraste entre le salé et le sucré, la viande et le fruit, le croustillant et le moelleux assure le succès de ce hors-d'œuvre irrésistible. J'aime utiliser du bacon fumé artisanal, mais le bacon maigre vendu dans le commerce fera aussi l'affaire.

NÉCESSAIRE

16 brochettes de bambou fines et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

4 tranches de bacon maigre, ou plus au besoin
16 pruneaux, dénoyautés

1. Couper chaque tranche de bacon en 4 morceaux. Chaque morceau devrait être assez large pour recouvrir un pruneau. Emballer chaque pruneau dans un morceau de bacon et fixer le tout avec une brochette de bambou ou un cure-dent qui traverse le pruneau complètement.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les pruneaux emballés sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Laisser griller de 2 à 3 min en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que les pruneaux soient très chauds à l'intérieur et que le bacon soit croustillant. Servir immédiatement sur un plateau.

ITALIE

FIGUES À LA PANCETTA GRILLÉE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
12 PORTIONS

Les figues fraîches et la pancetta donnent une touche typiquement italienne à cette recette. Il est de plus en plus facile de trouver des figues fraîches au marché, surtout à la fin du printemps et pendant l'été. On décrit la pancetta comme un bacon italien mariné. Contrairement au bacon, on ne la fait jamais fumer. On en trouve dans toutes les épiceries italiennes et dans de nombreux supermarchés.

NÉCESSAIRE

12 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

6 tranches minces de pancetta
12 figues mûres (voir Note)
12 feuilles de sauge fraîche

1. Couper chaque tranche de pancetta en deux; chaque morceau de pancetta devrait recouvrir une figue. Mettre une feuille de sauge sur chaque figue et emballer chaque figue dans un morceau de pancetta en la fixant avec une brochette de bambou qui traversera complètement le centre de la figue.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les figues sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Laisser griller de 2 à 3 min en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que les figues

soient très chaudes à l'intérieur et que la pancetta soit croustillante. Disposer les figues grillées sur un plateau et retirer les brochettes avant de servir.

NOTE: On peut utiliser des figues séchées pour cette recette. Les faire tremper dans un bol d'eau bouillante (ou, mieux encore, dans du marsala ou du porto chaud) environ 30 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, et poursuivre la recette.

INDONÉSIE

SATÉ AUX ŒUFS DE CAILLE

SATÉ TELOR

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
24 PORTIONS

L'un des satés les plus inusités de l'Indonésie, le *saté telor*, est une minuscule brochette d'œufs de poule qui ne sont pas encore parvenus à maturité. Il s'agit d'une spécialité de la ville de Kudus, au centre de l'île de Java. On la sert pour accompagner le *ayam soto*, une soupe au poulet javanaise. Je prépare ce saté avec des œufs de caille, mais des œufs de poule en quartiers sont un compromis tout à fait acceptable. Le glaçage sucré et poivré et les échalotes frites font de ce plat un *must* pour tous les amateurs de grillades. Servez les brochettes dans un plateau que vous ferez circuler entre les invités ou dans de petites assiettes à hors-d'œuvre que vous offrirez à table.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 h pour faire refroidir et mariner les œufs

NÉCESSAIRE

8 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré, p. 26)

INGRÉDIENTS

24 œufs de cailles ou 6 œufs de poule
250 ml (1 tasse) de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 125 ml (½ tasse) de sauce soja régulière et 125 ml (½ tasse) de mélasse
2 gousses d'ail, émincées
2 c. à soupe de cassonade foncée, bien tassée
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) d'Accent (MSG ou glutamate de sodium; facultatif)
250 ml (1 tasse) d'huile végétale
4 échalotes, en petits quartiers

1. Mettre les œufs dans une grande casserole, couvrir d'eau et porter progressivement à un léger bouillonnement à feu moyen-doux. Cuire les œufs de caille 5 min et les œufs de poule 11 min, puis retirer du feu. Mettre immédiatement la casserole dans l'évier et faire refroidir les coquilles à l'eau froide courante. Écaler les œufs sous l'eau froide et les éponger avec du papier absorbant. Si on utilise des œufs de poule, les couper en quatre sur la longueur. Réserver les œufs pendant la préparation du glaçage.

2. Dans une petite casserole profonde (voir Note), mettre la sauce soja, l'ail, la cassonade, le poivre et l'Accent. Porter à ébullition à feu moyen-élevé en mélangeant jusqu'à dissolution du sucre. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante environ 30 min.

3. Mettre les œufs dans le glaçage refroidi et remuer délicatement pour bien les enrober sur toutes les faces. Laisser mariner les œufs 30 min.

4. Chauffer l'huile à 180 °C (350 °F) dans une petite poêle à frire (pour tester la température de l'huile, mettre un morceau d'échalote: les bulles d'huile devraient danser). Ajouter les échalotes et laisser griller environ 2 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croquantes. Utiliser une cuillère à égoutter pour retirer les échalotes de l'huile et déposer sur du papier absorbant.

5. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, retirer les œufs de la marinade et les enfiler sur la longueur sur les brochettes, par groupe de trois. Si on utilise les œufs de poule, enfiler la brochette prudemment sur la longueur en traversant le blanc de chaque extrémité et le jaune. Brosser et huiler la grille. Disposer les satés sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes de bois

pour les empêcher de brûler. Griller les œufs de chaque côté de 2 à 4 min, en les retournant une fois à l'aide d'une pince et en les badigeonnant de glaçage, jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds jusqu'à l'intérieur. Saupoudrer les satés d'échalotes frites et servir aussitôt.

NOTE: La casserole doit être assez grande pour contenir tous les œufs, mais assez étroite pour les couvrir de glaçage.

VIETNAM

ŒUFS GRILLÉS AUX ASSAISONNEMENTS VIETNAMIENS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Voici une bonne manière d'apprêter les œufs durs à la façon orientale. Si vous êtes uniquement familier avec la préparation à la mayonnaise et à la moutarde que l'on utilise couramment en Occident, cette sauce vibrante à base de piment, de jus de citron vert et de sauce de poisson sera pour vous une véritable révélation. Les œufs sont rôtis sur le gril, à flamme basse, au lieu d'être bouillis. J'ai été inspiré par un vendeur que j'ai rencontré dans une rue de Saigon, mais on trouve des présentations semblables en Thaïlande et à Singapour.

- **3 c. à soupe de sauce de poisson orientale**
- **2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé**
- **1 c. à soupe de sucre**
- **1 gousse d'ail, émincée**
- **1 piment thaï, piment oiseau ou serrano, équeuté, épépiné et coupé en fines tranches (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)**
- **1 laitue Boston, en feuilles séparées, rincées et épongées**
- **1 petite botte de menthe fraîche, équeutée**
- **4 gros œufs à température ambiante**

1. Dans un petit bol, mettre la sauce de poisson, le jus de citron vert, le sucre, l'ail et le piment. Mélanger jusqu'à dissolution du sucre. Diviser la sauce dans 4 petits bols. Disposer les feuilles de laitue et la menthe dans un plat.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne.

3. Quand le gril est prêt, à l'aide d'une aiguille, percer un petit trou à une extrémité de la coquille de chaque œuf. Mettre les œufs sur la grille et cuire de 10 à 15 min en les retournant souvent à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que les coquilles soient brunes et que les œufs soient complètement cuits.

4. Servir les œufs dans leur coquille. Pour les déguster, les écaler et les couper en quatre sur la longueur. Envelopper les quartiers d'une feuille de laitue et d'un brin de menthe et faire trempette dans la sauce.

ÉTATS-UNIS

SOUPE AUX TOMATES NOIRCIES SUR LE GRIL

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS EN ENTRÉE

Cette soupe aux tomates au goût fumé ne ressemble en rien à la soupe aux tomates en conserve! Le goût des légumes grillés est renforcé par le piment ancho bien piquant. (Le piment ancho est la version séchée du piment poblano.) Dégustez cette soupe chaude ou froide.

Les copeaux de bois sont ici facultatifs et il n'est pas nécessaire de les faire tremper. Le goût de la soupe sera plus riche et plus fumé si vous en utilisez, mais ce n'est pas indispensable. N'oubliez pas de prendre des tomates fraîches bien mûres regorgeant de saveur.

- **4 grosses tomates mûres (environ 1,4 kg/3 lb)**
- **2 oignons moyens, pelés et coupés en quartiers en conservant la racine à la base**
- **2 poivrons rouges moyens**
- **4 c. à soupe d'huile d'olive extravierge**
- **Sel et poivre noir fraîchement moulu**
- **1 piment ancho (ou 2 si on préfère plus piquant) ou 1 autre gros piment séché comme le pasilla**

1,6 litre (7 tasses) de bouillon de légumes ou de volaille maison ou du commerce en conserve faible en sodium, ou plus au besoin
3 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de vinaigre balsamique, ou plus au goût
1 c. à soupe de miel, ou plus au goût
3 c. à soupe de fines herbes fraîches mélangées comme du basilic, du thym, de la ciboulette et des feuilles de persil plat
125 g (½ tasse) de yogourt nature (de lait entier, de préférence) ou de crème sure

1. Couper les tomates en tranches de 2,5 cm (1 po) et retirer le pédoncule. Badigeonner généreusement les tomates, les oignons et les poivrons avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer au goût.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique.

3. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, mettre les copeaux de bois dans la braise. Brosser et huiler la grille. Mettre les tomates, les oignons et les poivrons sur la grille et laisser cuire en retournant les oignons et les poivrons à l'aide d'une pince et les tomates à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que les légumes soient bien grillés sur toutes les faces. La cuisson des poivrons sera la plus longue, de 15 à 20 min, par contre la cuisson la plus courte sera de 8 min pour les tomates. Au terme de la cuisson, laisser refroidir les légumes dans une assiette.

4. Mettre le piment sur la grille et cuire rapidement environ 20 secondes pour chaque face, jusqu'à ce qu'il fume et brille. Prendre soin de ne pas le laisser brûler.

5. À l'aide d'un couteau d'office, gratter la peau des poivrons et des oignons (ne pas s'inquiéter s'il reste un peu de taches brûlées). Couper les quartiers d'oignon en tranches et retirer la racine. Équeuter, épépiner et hacher les poivrons.

6. Verser 250 ml (1 tasse) de bouillon dans une petite casserole et émietter le piment grillé dans le bouillon. Chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le bouillon soit chaud, retirer du feu et laisser macérer le piment environ 5 min, jusqu'à ce qu'il ramollisse.

7. Dans une grande casserole, chauffer les 2 c. à soupe restantes d'huile d'olive à feu moyen. Ajouter l'ail et les tranches d'oignon et faire brunir légèrement environ 5 min. Ajouter les tomates, les poivrons, le bouillon restant, le vinaigre, le miel ainsi que le piment et son liquide. Saler et poivrer au goût. Laisser mijoter la soupe 5 min. Si elle semble trop épaisse, ajouter un peu de bouillon.

8. Verser la soupe dans un mélangeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée. Remettre la soupe dans la casserole en la passant dans une passoire si nécessaire pour retirer les petits morceaux de peau brûlée. Ajouter 2 c. à soupe d'herbes mélangées, saler et poivrer au goût. Pour un goût légèrement plus acidulé, ajouter un peu de vinaigre; pour un goût plus sucré, ajouter un peu de miel.

9. Verser la soupe dans les bols. Garnir chaque portion avec 1 c. à soupe de yogourt et saupoudrer les herbes restantes.

ÉTATS-UNIS

CHAUDRÉE DE MAÏS GRILLÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS EN ENTRÉE

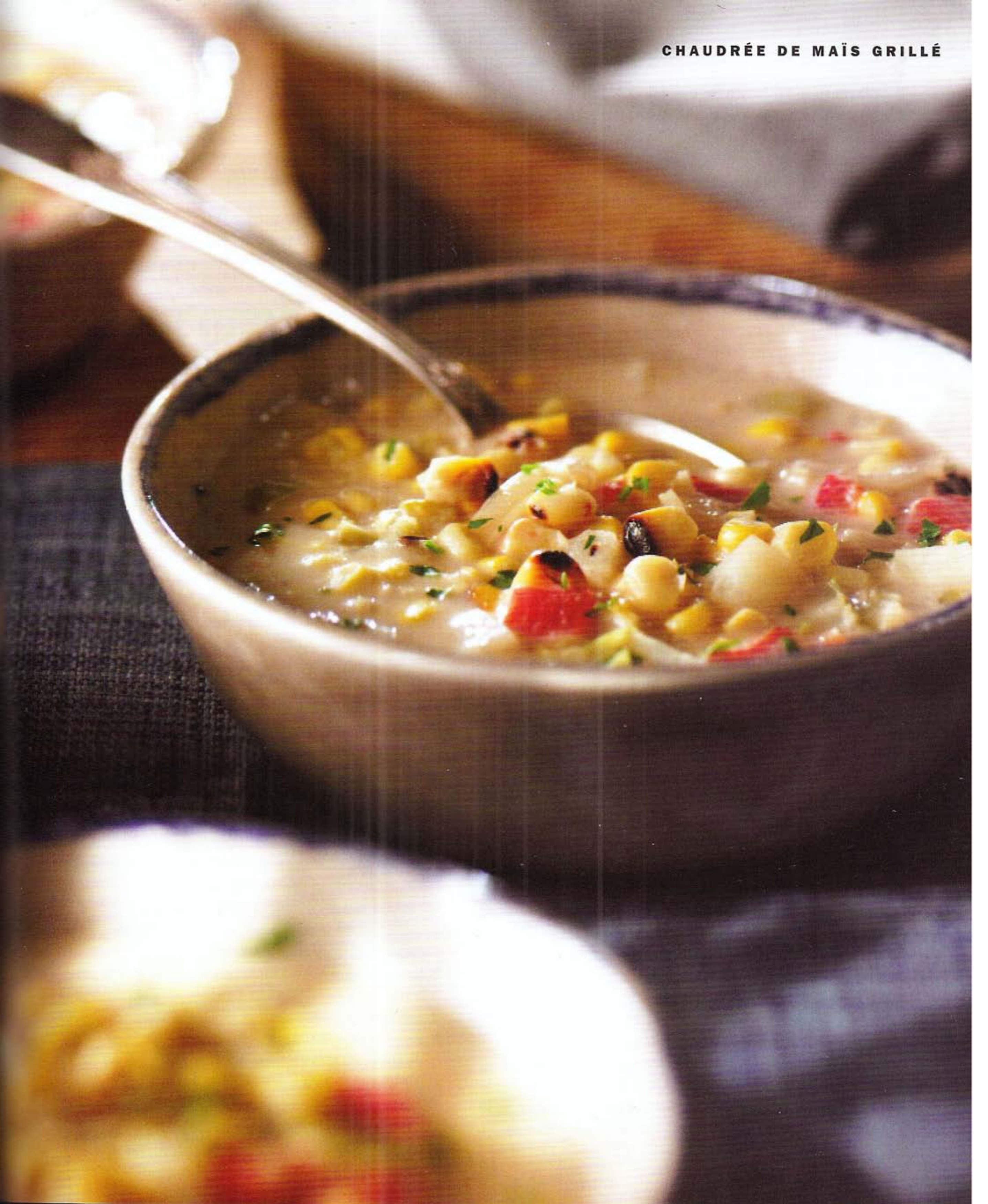
Si vous appréciez le goût fumé et les chaudrées, vous aimerez cette chaudrée de maïs grillé, surtout si vous faites griller le maïs avec des copeaux de bois. Les flammes semblent avoir le pouvoir d'intensifier le caractère sucré de tous les légumes.

NÉCESSAIRE

1 tasse de copeaux de bois trempés dans suffisamment d'eau froide pendant 1 h, puis égouttés

INGRÉDIENTS

3 épis de maïs, épluchés
1 oignon moyen, pelé et coupé en quartiers en conservant la racine à la base
1 poivron vert moyen ou 1 piment poblano



1 poivron rouge moyen
2 c. à soupe d'huile d'olive, de beurre fondu ou plus au besoin
Sel et poivre noir fraîchement moulu
2 pommes de terre moyennes, pelées et coupées en dés de 6 mm (¼ po)
2 c. à soupe de farine tout usage
½ c. à café (½ c. à thé) de feuilles de thym frais ou ¼ c. à café (¼ c. à thé) de thym séché
1 litre (4 tasses) de bouillon de volaille ou de légumes maison ou du commerce en conserve faible en sodium
1 feuille de laurier
175 g (¾ tasse) de crème riche en matières grasses
2 c. à soupe de feuilles de persil plat, hachées (facultatif)

1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique.

2. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, jeter les copeaux de bois sur la braise. Badigeonner légèrement d'huile d'olive les épis de maïs, l'oignon et les poivrons. Saler et poivrer au goût. Mettre les légumes sur la grille chaude et griller les poivrons de 16 à 20 min. Les retourner à l'aide d'une pince jusqu'à ce que la pelure soit noircie. Griller les quartiers d'oignons de 10 à 12 min et les épis de maïs de 8 à 12 min. En cours de cuisson, arroser les légumes d'huile, puis saler et poivrer au besoin. Au terme de la cuisson, laisser refroidir les légumes dans une assiette.

3. Retirer les grains de maïs des épis et les mettre dans une grande casserole. À l'aide d'un couteau d'office, gratter la peau des poivrons et des oignons (ne pas s'inquiéter s'il reste un peu de taches brûlées). Équeuter et épépiner les poivrons et les couper en dés de 6 mm (¼ po). Couper les quartiers d'oignon en tranches et retirer la racine. Mettre les poivrons et les oignons dans la grande casserole avec le maïs.

4. Ajouter les pommes de terre, la farine et le thym. Chauffer 2 min à feu moyen-élevé en remuant sans cesse pour éviter de faire brûler les légumes. Ajouter le bouillon et la feuille de laurier. Porter à ébullition, puis réduire la chaleur à feu doux et laisser mijoter à découvert de 8 à 10 min, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Ajouter la crème et cuire 2 min. Saler et poivrer au goût et retirer du feu. Jeter la feuille de laurier.

5. Verser la soupe dans les bols, saupoudrer de persil et servir immédiatement.

ESPAGNE

GASPACHO AUX LÉGUMES GRILLÉS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS EN ENTRÉE

Le gaspacho fait partie de l'âme espagnole. Cette purée de légumes rafraîchissante destinée aux chaudes journées d'été rend la ligne de démarcation plutôt floue entre la soupe et la salade. Les légumes grillés lui donnent une dimension qui le transforme en une expérience inoubliable. Si vous utilisez un robot de cuisine, réduisez d'abord les légumes en purée avant d'ajouter le liquide.

NÉCESSAIRE

2 brochettes de bambou longues et un bouclier d'aluminium (voir encadré, p. 26)

INGRÉDIENTS

4 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés finement
2 gousses d'ail, pelées
1 oignon rouge moyen, pelé et coupé en quartiers en conservant la racine à la base
80 ml (⅓ tasse) d'huile d'olive extravierge
2 tranches de 2 cm (¾ po) de pain blanc de campagne ou de pain croûté
5 tomates mûres moyennes (environ 960 g/2 lb en tout)
1 poivron rouge moyen
1 poivron vert moyen
1 concombre moyen, pelé
7 g (¼ tasse) de fines herbes fraîches mélangées comme du basilic, de l'origan, de l'estragon et des feuilles de persil plat

2 c. à soupe de vinaigre de vin, ou plus au goût
125 à 250 ml (½ à 1 tasse) d'eau froide
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Hacher finement la partie verte des oignons verts et réserver pour la garniture. Enfiler les gousses d'ail et la partie blanche des oignons verts sur une brochette. Enfiler les quartiers d'oignon sur la seconde brochette. Badigeonner légèrement les gousses d'ail, les blancs d'oignons verts et les oignons avec 1 c. à soupe d'huile d'olive.

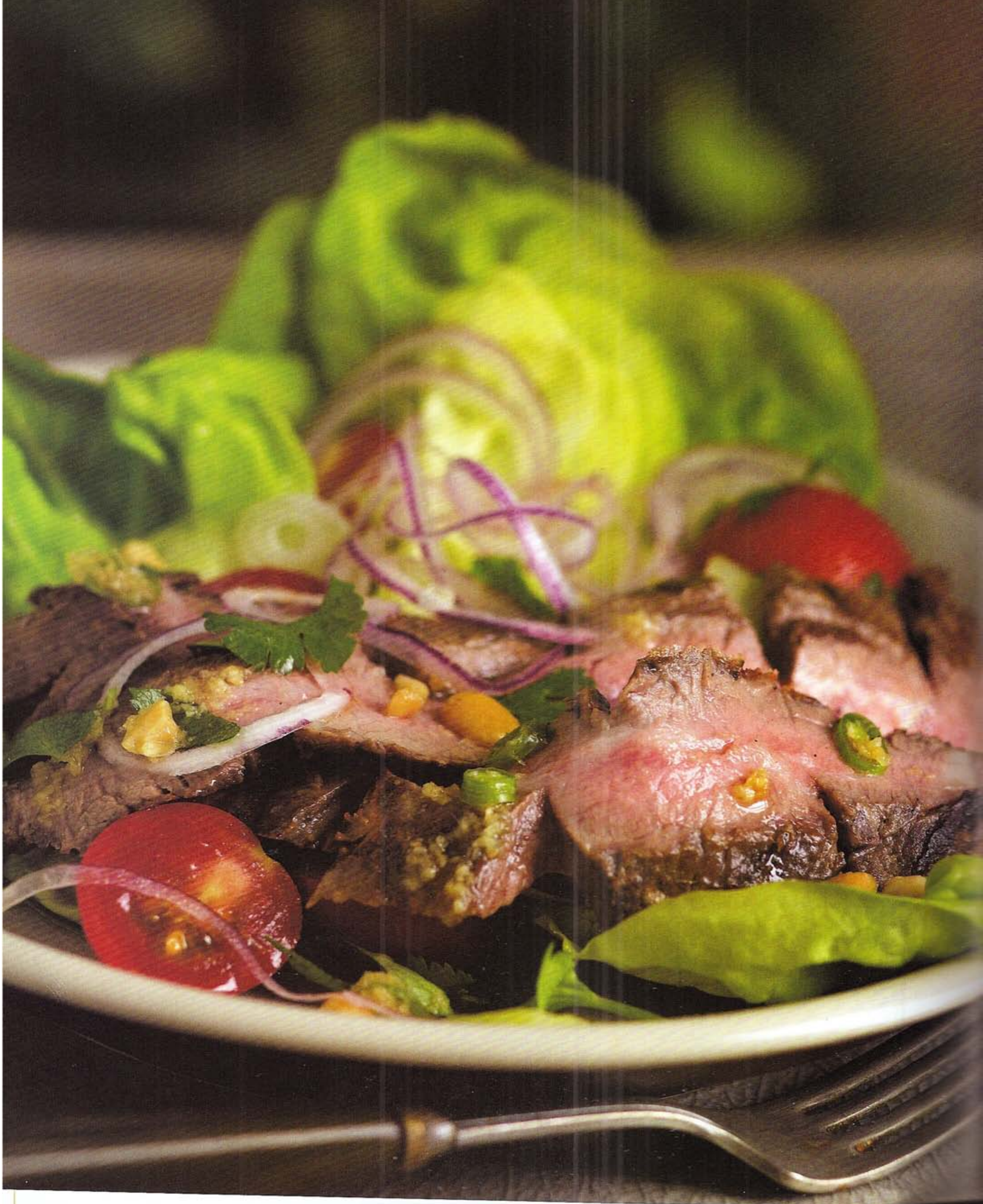
2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, mettre les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes de bois pour les empêcher de brûler. Faire griller les brochettes de 4 à 8 min en les retournant à l'aide d'une pince jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Mettre les légumes dans une assiette et laisser refroidir. Faire griller le pain sur la grille chaude de 1 à 2 min sur chaque face. Réserver le pain. Griller les tomates et les poivrons jusqu'à ce que la peau noircisse: de 8 à 12 min pour les tomates et de 16 à 20 min pour les poivrons. Mettre les tomates et les poivrons dans une assiette et laisser refroidir. À l'aide d'un couteau d'office, gratter la peau des tomates, des oignons et des poivrons (ne pas s'inquiéter s'il reste un peu de taches brûlées). Équeuter et épépiner les poivrons.

4. Couper la partie blanche des oignons verts, l'ail, les oignons, le pain grillé, les tomates, les poivrons et les concombres en morceaux de 2,5 cm (1 po). Mettre ces ingrédients dans le mélangeur ou le robot de cuisine (les tomates en premier), les fines herbes, le vinaigre de vin et l'huile d'olive restante. Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Éclaircir le gaspacho avec l'eau au besoin, puis saler et poivrer au goût.

5. On peut servir le gaspacho immédiatement, mais il sera meilleur si on le laisse refroidir pendant 1 h afin de permettre aux saveurs de se mélanger. Au moment de servir, ajouter du vinaire et du sel au besoin. Verser le gaspacho dans les bols et garnir d'oignons verts hachés.

SALADE THAÏE AU BŒUF ÉPICÉ | PAGE 115



CHAPITRE 4

SALADES VIBRANTES

En voyageant sur la route du barbecue, il est facile d'observer certaines constantes. Les viandes grillées, par exemple, sont toujours mariées à des salades. Chaque culture en offre une vaste sélection, des salades marinées (*kimchis*) qui accompagnent les viandes grillées en Corée aux somptueux buffets de salades offerts dans les restaurants barbecue du Brésil (*churrascarias*). La plupart sont servies froides comme mets d'accompagnement parce que leur caractère croquant crée un heureux contraste avec les aliments grillés. Dans certains pays, on aime aussi préparer des salades cuites que l'on sert chaudes.

« Quoi de plus rafraîchissant qu'une salade lorsque l'appétit semble vous avoir déserté… »
ALEXIS SOYER

Aucun ingrédient ne peut venir à bout des irréductibles du gril. Dans ce chapitre, vous trouverez des recettes d'aubergines grillées, de salade de poivrons et de tomates, de salade de porc grillé à la mode thaïe parfumée au riz grillé et aux piments, et de salades de poulet grillé inspirées de l'Inde et de l'Iran. Vous apprendrez à faire la salade niçoise sur le gril en utilisant du thon frais plutôt qu'en conserve. Un grand classique revisité!

Vous ferez aussi la découverte de plateaux de salades irrésistibles qui accompagnent les repas barbecue en Turquie, en Indonésie, au Mexique et au Liban. Ces salades ne sont pas toujours grillées, mais elles sont indispensables pour agrémenter les mets cuits sur le gril. Si cela vous semble trop exotique, je vous propose également une salade de pommes de terre typiquement nord-américaine.

SALADES SUR LE GRIL

ARMÉNIE

SALADE D'AUBERGINES, DE POIVRONS ET DE TOMATES GRILLÉS

FASOULI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS

L'amour du barbecue transcende les races, les nationalités et les classes sociales. Parmi mes meilleurs informateurs, je compte des chauffeurs de taxi dont plusieurs sont originaires d'autres pays. Cette salade a été inspirée par une conversation que j'ai eue avec un chauffeur arménien de Philadelphie. Elle porte le nom original de *fasouli,* ce qui signifie «fou» ou «tout mélangé». Mon copain préfère demeurer anonyme, mais je le remercie où qu'il soit.

Cette salade peut être préparée la veille, mais rectifiez l'assaisonnement avant de la servir.

1 aubergine moyenne de 480 g (1 lb)
1 gros poivron vert
1 gros poivron rouge
480 g (1 lb) de tomates oblongues mûres
45 g (½ tasse) d'oignons, hachés finement
2 gousses d'ail, émincées
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, ou plus, au goût
15 g (½ tasse) de feuilles de persil plat, hachées grossièrement
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre l'aubergine sur la grille chaude et faire griller de 20 à 30 min, en la retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la peau soit noircie et que la chair soit tendre; l'aubergine perdra sa fermeté. Faire griller de la même manière les poivrons de 16 à 20 min et les tomates environ 8 min. Cuire les tomates jusqu'à l'apparition de cloques sur la pelure, mais elles ne doivent pas devenir molles. Le centre doit rester ferme. Faire refroidir les légumes grillés sur une planche à découper.

3. Couper les extrémités de l'aubergine. À l'aide d'un couteau d'office, retirer la peau noircie de l'aubergine, des poivrons et des tomates. Équeuter et épépiner les poivrons et retirer le pédoncule des tomates. Couper les légumes en cubes de 2,5 cm (1 po) et les mettre dans un bol à salade. Ajouter les oignons, l'ail, l'huile d'olive, le vinaigre de vin et le persil. Assaisonner la salade de sel, de poivre et ajouter du vinaigre au besoin; la salade doit être relevée. Servir immédiatement ou couvrir et réfrigérer pendant 24 h avant de servir.

ESPAGNE

SALADE ESPAGNOLE AUX LÉGUMES GRILLÉS

ESCALIVADA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS

Parfois appelée *escalibada* ou *escalivada,* cette salade de légumes grillés à la mode catalane met en vedette les oignons, les poivrons rouges, les aubergines et un généreux trait d'huile d'olive espagnole. (En catalan, *escalivar* signifie «cuire dans les cendres chaudes».) Une version plus élaborée pourrait inclure des poireaux, des oignons verts, du céleri et des tomates enduits de vinaigrette. On fait traditionnellement griller les légumes entiers, puis on les coupe en lanières, mais je trouve qu'il est préférable de couper

les oignons et les aubergines en tranches avant de les griller. Ils gagnent ainsi en saveur. Plusieurs maîtres du gril présentent les légumes séparément dans une assiette, mais on peut aussi les mélanger. Un vrai délice sur du pain grillé!

LÉGUMES

- **1 gros oignon**
- **1 grosse aubergine ou 2 aubergines longues et minces (environ 480 g/1 lb)**
- **1 botte de poireaux (les plus petits et les plus tendres possible)**
- **1 botte d'oignons verts**
- **2 poivrons rouges moyens**
- **4 branches de céleri moyennes**
- **Environ 2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge (espagnole de préférence)**
- **Sel et poivre noir fraîchement moulu**

VINAIGRETTE

- **2 c. à soupe de vinaigre de xérès ou de vin rouge, ou plus au goût**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût**
- **80 ml (⅓ tasse) d'huile d'olive extravierge (espagnole de préférence)**
- **3 c. à soupe de feuilles de persil plat, hachées finement**
- **Poivre noir, fraîchement moulu**
- **Quartiers de citron**

1. Préparation des légumes: Peler les oignons en conservant la racine et les couper en 6 ou 8 quartiers jusqu'à la racine. Couper l'aubergine en tranches de 6 mm (¼ po). Couper la racine et la partie vert foncé des poireaux en ne conservant que la partie blanche, puis couper en deux sur la longueur et bien rincer. Essuyer les poireaux avec du papier absorbant. Couper la racine des oignons verts. Badigeonner généreusement d'huile d'olive l'oignon, les tranches d'aubergine, les poireaux, les oignons verts, les poivrons et les branches de céleri. Saler et poivrer au goût.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les légumes sur la grille chaude et cuire environ 12 min, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés. Mettre les légumes sur une planche à découper et laisser refroidir.

4. Lorsqu'on peut manipuler les légumes avec les mains, couper la racine de l'oignon et couper en tranches. Couper les tranches d'aubergine en lanières de 6 mm (¼ po). Gratter la peau brûlée des poivrons, équeuter, épépiner et couper en tranches fines. Disposer les tranches de légumes en différentes piles dans une grande assiette ou mélanger le tout.

5. Préparation de la vinaigrette: Dans un petit bol, fouetter le vinaigre et le sel jusqu'à dissolution. Ajouter l'huile d'olive et le persil et fouetter de nouveau. Poivrer et ajouter du sel au besoin. Verser sur les légumes et servir avec des quartiers de citron.

AFRIQUE DU NORD

SALADE D'AUBERGINES À LA MAROCAINE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Comme plusieurs salades marocaines, celle-ci est faite avec de l'aubergine sautée dans l'huile d'olive. J'ai allégé la recette en faisant plutôt cuire les aubergines sur le gril. Au Maroc, on utilise de petites aubergines, mais les plus grosses font aussi bien l'affaire. (Il suffit d'augmenter le temps de cuisson.) Si vous avez l'habitude de manger des salades du Moyen-Orient, vous verrez que l'ajout de cumin, de paprika et de poivre blanc donne une âme typiquement nord-africaine à cette salade.

- **4 à 6 petites aubergines italiennes ou 2 aubergines régulières (720 g/1 ½ lb en tout)**
- **3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge**
- **3 c. à soupe de feuilles de persil plat, hachées**
- **2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût**
- **1 gousse d'ail, émincée**

½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de paprika
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût

1. Préparer le gril pour une cuisson directe et le préchauffer à température élevée.

2. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner les aubergines avec 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) d'huile d'olive, les mettre sur la grille chaude et faire griller les petites de 15 à 20 min en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la peau soit noircie sur toutes les faces et que la chair soit tendre. Pour les aubergines régulières, cuire au moins 30 min. Mettre les aubergines sur une planche à découper et laisser refroidir.

3. Couper les extrémités des aubergines et, à l'aide d'un couteau d'office, gratter la peau noircie. Hacher finement la chair et la mettre dans un bol à salade. Ajouter l'huile d'olive restante, le persil, le jus de citron, l'ail, le cumin, le paprika, le poivre et le sel et mélanger. Ajouter du jus de citron et du sel au besoin. La salade doit être relevée. Servir à température ambiante.

LIBAN

SALADE D'AUBERGINE À LA LIBANAISE

SALAFAT EL AHAB

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

L'aubergine possède l'étonnante faculté d'absorber les saveurs fumées créées par la cuisson sur le gril. Les cuisiniers du Moyen-Orient l'apprécient beaucoup pour cette raison. Le contraste entre la tomate fraîche et l'aubergine grillée donne un goût remarquable à cette salade. J'utilise de petites aubergines italiennes parce qu'elles cuisent plus vite que les grosses. Si vous n'avez que des grosses dans votre région, choisissez-en une longue, plutôt mince.

3 à 4 petites aubergines (italiennes) ou 1 aubergine régulière d'environ 480 g (1 lb)
2 tomates mûres moyennes, épépinées (voir encadré p. 512) et coupées en dés de 6 mm (¼ po)
1 botte de persil plat, environ 135 g (¾ tasse), équeutée et hachée finement
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés finement
1 gousse d'ail, émincée (facultatif)
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge, ou plus au goût
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
Sel et poivre noir, fraîchement moulu

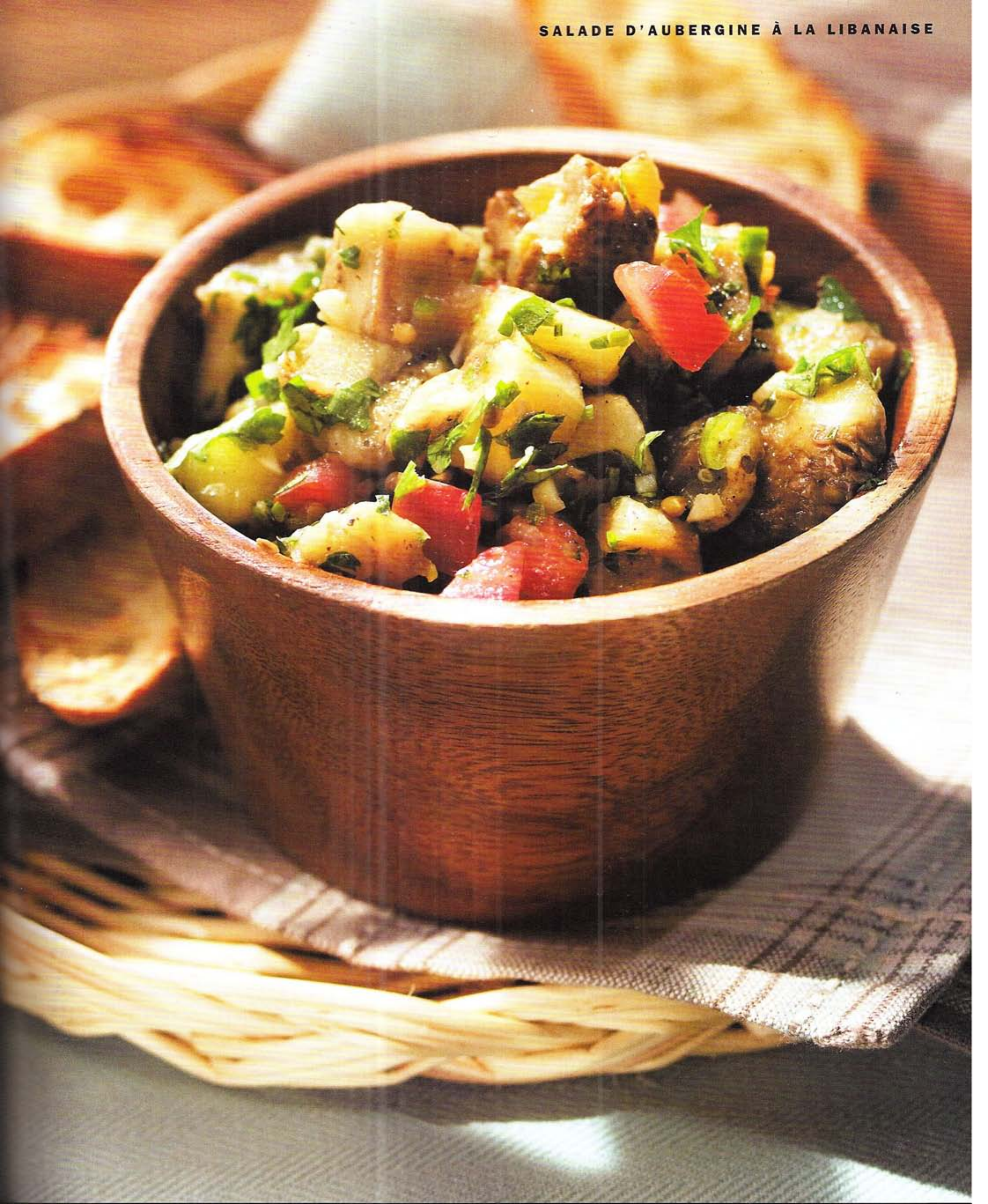
1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les aubergines sur la grille chaude et les faire griller de 15 à 20 min si elles sont petites en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la peau soit noircie sur toutes les faces et que la chair soit tendre. Pour les aubergines régulières, compter au moins 30 min. Mettre les aubergines sur une planche à découper et laisser refroidir.

3. Couper les extrémités des aubergines et, à l'aide d'un couteau d'office, gratter la peau noircie. Couper la chair en dés de 6 mm (¼ po) et mettre le tout dans un bol à salade. Ajouter les tomates, le persil, les oignons verts, l'ail, l'huile d'olive et le jus de citron et mélanger. Saler et poivrer au goût. Ajouter de l'huile d'olive si la salade semble trop sèche et du jus de citron au besoin. La salade doit être relevée.

Légumes grillés

Lorsque vous raclez la peau noircie sur les légumes grillés, il n'est pas nécessaire de l'éliminer complètement. Si vous en laissez un peu, vos mets auront plus de saveur.



L'histoire de trois barbecues : le gril thaïlandais

Voici l'histoire d'une ville – et de trois styles de cuisine au barbecue. Le premier incarne l'univers privilégié de Somerset Maugham, la jet-set de la haute bourgeoisie qui fréquente un des plus prestigieux hôtels d'Asie. Les deuxième et troisième types de cuisine brossent un portrait plus fidèle de la cuisine réelle du tiers-monde. Les trois se trouvent dans la capitale politique et culturelle de la Thaïlande : Bangkok. Et les trois sont le reflet de l'amour des Thaïlandais pour les saveurs explosives et leur profonde vénération pour la nourriture.

Étrangement, je ne m'imaginais pas la Thaïlande comme un des centres importants du gril dans le monde. Il n'y a pas une seule grillade qui figure au panthéon des chefs-d'œuvre culinaires de la Thaïlande. Il n'y a pas d'équivalent thaïlandais au *churrasco* brésilien, au *bistecca alla fiorentina* italien, au *chelow kebab* perse ou aux côtes levées américaines.

Et pourtant, partout où j'allais en Thaïlande, j'assistais à des scènes de grillades – sur les plages de Koh Samui, dans les hautes terres de Chiang Mai, dans les rues et les ruelles surpeuplées de Bangkok. La prédilection des Thaïlandais pour le *yaang* (cuisson sur feu nu) est si forte qu'ils ne peuvent le réserver pour les grandes occasions et l'utilisent pour les mets de tous les jours.

De tous les jours ? C'est une façon injustement banale de décrire ma première expérience des grillades thaïlandaises : le gril riverain de l'hôtel *Oriental*. L'*Oriental* est l'un de ces palaces épicuriens construits au siècle dernier sur les rives du fleuve Chao Phraya. Joseph Conrad y a résidé, ainsi que Herman Melville et Somerset Maugham. Ma chambre dans l'aile des écrivains était une véritable maison de ville à deux étages, pourvue de toutes les commodités et de tout l'équipement électronique nécessaires.

Mais c'est le gril au flambeau sur la terrasse riveraine qui m'a ébahi. J'ai pris place à une table en granit rose sur une chaise en teck, entourée de lampes globulaires entremêlées de bougainvilliers. Ici une bouffée de frangipane, là un parfum de jasmin. Les bateaux effilés qui glissaient sur le fleuve semblaient à portée de main.

Comme pour tout ce qui concerne l'*Oriental*, le barbecue se fait de façon grandiose, avec une rangée complète de grils et une table à buffet qui s'étire sur une quinzaine de mètres. La section des fruits de mer regorge de langoustes, de cigales de mer, de crevettes d'eau douce et d'eau de mer et d'un assortiment digne d'un poissonnier soigneusement disposés sur la glace. Il y a des sections pour la volaille et la viande où le poulet, le canard, le pigeonneau, le bœuf et le porc émergent encore fumants des grils.

Mais, malgré la finesse du lieu, les préparations sont vraiment très simples. Les marinades sont des variantes d'un mélange de sauce de poisson (*nam pla*), de jus de citron vert, de sucre et d'ail. Les sauces vont de sauce douce et sucrée au miel, au citron et à l'ail à un mélange volcanique de piments forts, d'échalotes et de sauce de poisson. Je pourrais élaborer sur les plats d'accompagnement – les assiettes de salades, les montages de fruits sculptés, la section des desserts où de jeunes femmes vêtues de sarongs font cuire des gâteaux à la noix de coco appelés *kenoms*. Mais c'est l'élégante simplicité des grillades et du poisson qui m'a vraiment impressionné.

La vente à la criée

Quelques jours plus tard, j'ai assisté à un barbecue semblable à mille lieux de cet endroit : un regroupement de vendeurs sur une petite rue qui longe la très achalandée rue Silom. C'est là que les Thaïlandais ordinaires mangent. Il s'agit d'un ensemble bigarré de kiosques et de chariots, qui offrent toutes sortes de plats allant des sautés aux légumes et des soupes aux plats de nouilles comme le *pad thaï*. L'air était rempli de fumée provenant des grils au charbon de bois.

Je me suis arrêté devant un chariot tenu par une femme minuscule qui préparait une collation locale très en demande : le calmar sur bâton. Elle a prélevé un calmar qui marinait dans un mélange parfumé de sauce de poisson, de jus de citron vert, de sucre de palme, d'ail, de piments et de citronnelle, l'a ensuite embroché sur une minuscule brochette et l'a grillé tout au plus deux minutes sur les braises. Le goût était sucré, salé, tendre, fumé et absolument délicieux. C'était bien sûr les mêmes saveurs que j'avais trouvées à l'*Oriental,* mais ce festin ne m'a coûté que 10 bahts (environ 45 cents).

Ce n'est pas un hasard si la sauce de poisson est si utilisée en Thaïlande. Ce condiment malodorant, fait à partir d'anchois salés et fermentés, est essentiel à la cui-

sine locale. Elle accentue la saveur saumurée des fruits de mer. Je suppose que c'est pour cette raison qu'elle est si répandue dans ce pays comme marinade et comme trempette pour les poissons grillés.

Le gril de l'Isan

Si vous causez barbecue avec des Thaïlandais suffisamment longtemps, vous entendrez le nom d'Isan. Le terme fait référence à la fois à une région et à un peuple : une province dans le nord-est de la Thaïlande, à cheval sur la frontière laotienne et cambodgienne, dont les habitants sont des descendants de Laotiens.

D'après mon guide, Nilcharoen Prasertsak, les Isans sont devenus des maîtres du gril par simple nécessité économique. Ils ne pouvaient se payer l'huile utilisée pour faire des sautés de légumes. Ils se sont donc tournés vers la seule denrée que même les pauvres de Thaïlande possèdent en quantité abondante – le charbon de bois à base de coques de noix de coco. Les vendeurs de rue isans sont célèbres dans toute la Thaïlande pour le *gai yaang* (poulet grillé) et le *pla yaang* (poisson grillé).

C'est pourquoi je me suis dirigé vers un quartier isan dans le district de Dusit à Bangkok. Là, les maisons donnent sur le trottoir et les femmes s'assoient par terre en tailleur pour laver la vaisselle et les enfants dans des bassines en plastique. Le soleil est filtré par le feuillage d'arbres rachitiques et de nombreux chiens galeux s'étendent au milieu de la rue. La scène rappelle davantage un village dans la jungle qu'une métropole asiatique de sept millions d'habitants.

À en juger par la fumée ambiante, c'était certainement un carrefour du barbecue. Chaque mètre carré de trottoir semblait voué à une activité culinaire. Sur un coin de rue, un homme attisait un feu de charbon de bois dans un enjoliveur de roue. Ailleurs, des femmes pilaient de l'ail et des épices, et râpaient des papayes vertes pour préparer une salade isan relevée appelée *som tum*.

Je me rendais à un restaurant de la rue Sukhantharam. C'était de toute évidence un endroit chic, rien qu'à voir le phono mécanique rutilant. Il y avait également une photo encadrée du roi de la Thaïlande, des chaises en plastique, des tables garnies de nappes roses et des chatons décharnés qui fourrageaient à la recherche de miettes de nourriture. Il y avait même un climatiseur – un luxe rare dans ces contrées – que la direction ne faisait fonctionner que moyennant des frais de 5 bahts par personne.

M. Noi se spécialise dans les mets simples mais relevés pour lesquels l'Isan est célèbre : un *som tum* tellement entrelacé de piments forts qu'il peut faire fondre vos molaires ; une soupe de queue de bœuf qui réconforte l'âme tout en écorchant le gosier ; un poulet grillé en crapaudine fumé et croustillant, parfumé de coriandre et d'ail. Comme c'est souvent le cas pour les viandes grillées isan, le poulet était accompagné d'une assiette de feuilles de chou et de céleri, de tiges de basilic et de haricots verts. Le riz collant fut servi à la laotienne : étuvé dans du bambou. Je l'ai dévoré à la manière du pays, c'est-à-dire avec les doigts.

Malgré des conditions sanitaires douteuses, le personnel était si débordant de bonne volonté et d'hospitalité que j'ai décidé de manger tout ce qu'on posait devant moi. J'ai survécu sans le moindre hoquet.

Les satés thaïlandais

À propos, il y a un mets grillé qui ménage votre tube digestif, et que l'on trouve partout en Thaïlande – restaurant haut de gamme ou kiosque de rue –, ce qui est d'autant plus étrange que le plat a été inventé dans un pays situé à des centaines de kilomètres : l'Indonésie. Je fais référence bien sûr au saté.

Le nom « saté » vient du javanais et signifie « embrocher ». Le saté est composé de petits morceaux de poulet, de porc ou autres viandes grillées sur de minuscules brochettes de bambou. Le saté est devenu plutôt populaire en Amérique du Nord, mais rien ne peut rivaliser avec la petite taille et la saveur délicate du saté thaïlandais. La marinade à base de sauce soja de Java cède la place à un mélange de sauce de poisson et de lait de coco. (Le lait de coco riche en huile empêche la viande de sécher.) Le saté thaïlandais est traditionnellement servi avec une sauce crémeuse aux arachides et une salade de concombres piquante.

Le barbecue thaïlandais se démarque agréablement des grillades riches en viande de l'Occident. Les fruits de mer et les légumes sont très présents sur le gril thaïlandais. Si viande il y a, c'est en petites quantités avec une forte proportion de légumes et de riz. Mais même si la santé n'est pas une préoccupation, la saveur relevée du gril thaïlandais est imbattable.

MAROC

SALADE DE COURGETTES GRILLÉES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Voici une salade marocaine adaptée à la mode nord-américaine. Les Marocains feraient sauter les courgettes, mais je préfère le goût que leur confère la cuisson sur le gril. Au Maroc, il est coutume de servir de 16 à 20 différentes salades en même temps. Je vous invite à présenter celle-ci avec la Salade d'aubergines à la marocaine (p. 109) et la Salade d'aubergines, de poivrons et de tomates grillés (p. 108).

4 petites courgettes ou 3 moyennes (environ 480 g/1 lb en tout), brossées et parées
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
Sel et poivre noir fraîchement moulu
12 grosses feuilles de menthe fraîche, coupées en fines lanières ou 1 c. à café (1 c. à thé) de menthe séchée
2 c. à soupe de persil plat, haché finement
1 c. à soupe ou plus de jus de citron fraîchement pressé, au goût
1 gousse d'ail, émincée
½ c. à café (½ c. à thé) de paprika
¼ c. à café (¼ c. à thé) de cumin moulu
¼ c. à café (¼ c. à thé) ou plus de poivre blanc fraîchement moulu, au goût

1. Couper les courgettes sur la longueur en tranches de 6 mm (¼ po). Badigeonner chaque tranche d'huile d'olive (environ 1 c. à soupe), saler et poivrer au goût.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les tranches de courgettes sur la grille chaude et cuire 10 min au total en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la chair soit tendre et grillée. Mettre les courgettes sur une planche à découper et laisser refroidir.

4. Couper les courgettes en lanières de 6 mm (¼ po). Mettre les lanières dans un bol à salade et ajouter l'huile restante, la menthe, le persil, le jus de citron, l'ail, le paprika, le cumin et le poivre et mélanger. Ajouter du sel, du poivre et du jus de citron au besoin. La salade doit être relevée. Servir à température ambiante.

ITALIE

CAPONATA AUX LÉGUMES GRILLÉS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS EN ENTRÉE OU
4 PORTIONS DE SALADE

La caponata est le pendant sicilien du caviar d'aubergine russe – un croisement entre une trempette et une salade préparé avec des aubergines, des poivrons et d'autres légumes, sans oublier les olives, les câpres et les pignons. Voilà le genre de recette qui peut gagner en intensité si on prend d'abord le temps de faire griller les légumes. La caponata peut être servie telle quelle comme antipasto, salade ou plat d'accompagnement. Elle est aussi recommandée sous forme de bruschetta. L'ingrédient inattendu dans cette recette est le cacao en poudre qui vient ajouter une agréable amertume à l'ensemble.

La caponata se conserve une semaine, mais il faut rectifier l'assaisonnement juste avant de la servir.

2 aubergines longues et fines (environ 720 g/1 ½ lb en tout)
8 gousses d'ail, pelées et coupées en deux sur la longueur
5 c. à soupe ou plus d'huile d'olive extravierge, au goût
2 tomates mûres moyennes
2 oignons moyens, pelés et coupés en quartiers en conservant la racine à la base
2 branches de céleri moyennes, parées
1 poivron rouge moyen
1 poivron vert moyen
Sel et poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe de persil plat, haché
2 c. à soupe de pignons, grillés (voir encadré p. 126)

2 c. à soupe de câpres, égouttées
2 c. à soupe d'olives vertes ou noires, dénoyautées et hachées
2 c. à soupe de vinaigre balsamique, ou plus au goût
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de cacao en poudre non sucré

1. À l'aide d'un couteau d'office, faire 8 petites incisions dans chaque aubergine. Insérer les morceaux d'ail dans les incisions. Badigeonner légèrement les aubergines, les tomates, les oignons, le céleri et les poivrons d'huile d'olive (environ 2 c. à soupe). Saler et poivrer au goût.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les légumes sur la grille chaude. Griller les aubergines de 20 à 30 min, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la peau soit noircie et que la chair soit tendre. Griller les tomates de 8 à 12 min en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la peau soit noircie et remplie de cloques. Griller les oignons, le céleri et les poivrons de la même manière; leur cuisson sera de 10 à 20 min au total. Mettre les légumes sur une planche à découper et laisser refroidir.

4. À l'aide d'un couteau d'office, gratter la peau brûlée des légumes. Couper les extrémités des aubergines et hacher la chair grossièrement. Retirer le pédoncule des tomates, les couper sur la largeur, les épépiner et hacher grossièrement la chair. Retirer la racine des oignons et couper en tranches fines. Couper finement le céleri. Équeuter, épépiner et couper les poivrons en tranches fines. Mettre les légumes dans un bol à salade.

5. Ajouter aux légumes l'huile d'olive restante, le persil, les pignons, les câpres, les olives, le vinaigre balsamique et le cacao. Mélanger pour bien enrober. Ajouter du sel, du poivre et du vinaigre au besoin. Ce plat doit être hautement assaisonné. Servir à température ambiante.

THAÏLANDE

SALADE THAÏE AU BŒUF ÉPICÉ

YAM NUA YANG

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Cette recette est inspirée de la fameuse salade thaïlandaise de bœuf grillé *yam nua yang*. Elle fait une excellente entrée ou un plat principal léger pour les chaudes journées estivales. Le mélange des saveurs – piments forts, menthe parfumée, gingembre et ail – est explosif et irrésistible. Vous pouvez choisir entre différentes variétés de piments: un seul piment pour donner juste assez de piquant et jusqu'à 6 pour les pyromaniaques. On peut garnir la salade de poudre de riz grillé (voir encadré p. 117) au lieu d'arachides.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 8 h pour mariner la viande

MARINADE POUR LE BŒUF

1 bifteck de flanc (bavette de flanchet) de 600 à 720 g (1 ¼ à 1 ½ lb)
3 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de sauce de poisson orientale
2 c. à soupe de sucre
3 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé

VINAIGRETTE

3 gousses d'ail, pelées
1 à 6 piments thaïs, oiseaux, serranos ou jalapeños, équeutés, épépinés et coupés en fines tranches (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)
4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de sucre
3 c. à soupe de sauce de poisson orientale
3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé

SALADE

1 laitue Boston ou Bibb en feuilles séparées, rincées et épongées
1 concombre, pelé et coupé en fines tranches
12 tomates cerises, coupées en deux
12 feuilles de menthe fraîche (facultatif)

COMMENT PRÉPARER UN BIFTECK DE FLANC

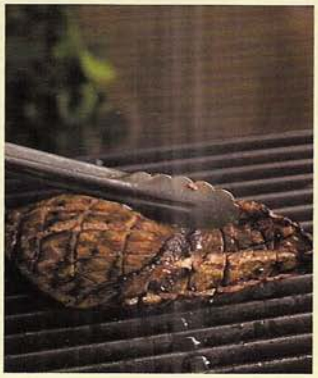
Cette coupe de viande succulente et facile à cuire est idéale pour le gril. Découpée correctement en biais, elle permet d'obtenir des morceaux tendres et appétissants.



1. *À l'aide d'un couteau bien affûté, quadriller le dessus et le dessous du bifteck à environ 6 mm (¼ po) de profondeur.*



2. *Faire griller le bifteck de 3 à 5 min d'un côté. On peut le faire tourner de 90 degrés après 1 ½ min de cuisson afin de le marquer d'un joli quadrillage.*



3. *Retourner le bifteck et faire griller l'autre côté de la même manière.*



4. *Pour servir, découper de fines tranches en biais contre le grain de la viande.*

1 petit oignon rouge, coupé en tranches très fines
7 g (¼ tasse) de feuilles de coriandre fraîche
30 g (¼ tasse) d'arachides rôties à sec, hachées grossièrement

1. Préparation du bœuf: Entailler le bifteck des deux côtés en faisant un joli quadrillage décoratif profond de 6 mm (¼ po). Mettre la viande dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion. Dans un bol, combiner la sauce soja, la sauce de poisson, le sucre, l'ail et le gingembre et fouetter jusqu'à dissolution du sucre. Verser le mélange sur le bifteck, couvrir et réfrigérer de 2 à 8 h en prenant soin de retourner la viande de temps à autre.

2. Préparation de la vinaigrette: Dans un mortier, mettre les gousses d'ail, les piments, 4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de sucre et travailler le mélange à l'aide d'un pilon jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter 3 c. à soupe de sauce de poisson et le jus de citron. À défaut de mortier et pilon, on peut utiliser le mélangeur ou le robot de cuisine.

3. Préparation de la salade: Tapisser une grande assiette de feuilles de laitue et disposer les tranches de concombre, les tomates cerises et les feuilles de menthe sur le dessus.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, égoutter la viande. Brosser et huiler la grille et cuire la viande au goût (3 à 5 min de chaque côté pour un bifteck mi-saignant), en retournant à l'aide d'une pince.

6. Mettre la viande sur une planche à découper et laisser refroidir légèrement ou complètement (la salade peut se servir tiède ou à température ambiante). Couper le bœuf en fines tranches contre le grain de la viande, à un angle de 45 degrés. Verser la vinaigrette sur la salade et disposer les tranches de viande sur le dessus. Parsemer d'oignons, de coriandre et d'arachides grillées avant de servir.

THAÏLANDE

PORC GRILLÉ À LA SAUCE AIGRE-DOUCE

PORK LAAB

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS

Les mots *larb* et *laab* font référence à un type de salade thaïlandaise à base de viandes grillées, de légumes croquants et d'assaisonnements explosifs. Cette recette est préparée avec du porc mariné dans la sauce de poisson et l'ail avant d'être grillé.

La poudre de riz grillé donne à la salade un léger goût de noisette et un caractère croquant fort appréciés des Asiatiques du Sud-Est. Si vous trouvez que la préparation est trop longue, votre salade sera quand même délicieuse sans cela. (Ou remplacez la poudre par des arachides hachées.) Vous pouvez utiliser de 1 à 6 piments. Les Thaïlandais en mettraient 6 et peut-être même plus.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 h pour mariner la viande

MARINADE POUR LE PORC

1 filet de porc ou 2 côtelettes de porc (environ 240 g/8 oz en tout) de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur
60 ml (¼ tasse) de sauce de poisson orientale
60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé
2 c. à soupe de cassonade dorée bien tassée ou 2 c. à soupe de miel
3 gousses d'ail, émincées
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

SALADE

1 concombre, pelé, épépiné (voir encadré p. 512) et coupé en fines tranches
360 g (2 tasses) de chou nappa ou de laitue Iceberg, émincé
180 g (1 tasse) de germes de haricot mungo
2 échalotes, coupées en tranches fines comme du papier
1 à 6 piments thaïs, serranos ou jalapeños, équeutés, épépinés et coupés en fines tranches (pour une salade plus piquante, ne pas épépiner)
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et coupés en tranches fines
7 g (¼ tasse) de feuilles de menthe fraîche, plus 2 brins pour garnir
7 g (¼ tasse) de feuilles de basilic frais
7 g (¼ tasse) de feuilles de coriandre fraîche (ou plus de menthe ou de basilic)
2 c. à soupe de poudre de riz grillé (facultatif; voir encadré suivant)

1. Préparation du porc et de la marinade: Enlever le gras du porc. Dans un bol moyen, combiner la sauce de poisson, le jus de citron vert, la cassonade, l'ail et le poivre et mélanger jusqu'à dissolution de la cassonade. Mettre la moitié de la marinade dans un autre bol et réserver pour le service. Ajouter le porc à la marinade restante, couvrir et laisser mariner de 1 à 2 h en retournant la viande de temps à autre.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée pour la cuisson du filet de porc et à température élevée pour la cuisson des côtelettes de porc.

Comment faire de la poudre de riz grillé

Mettre une poêle sèche à feu moyen (ne pas utiliser de poêle antiadhésive). Ajouter 50 g (¼ tasse) de riz et chauffer de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les grains soient légèrement grillés et commencent à brunir, en secouant la poêle pour assurer une cuisson uniforme. (Le riz crépitera en grillant.) Laisser refroidir dans un bol et moudre en fine poudre à l'aide du mélangeur ou d'un moulin à épices. Rendement: 75 g (⅓ tasse).

3. Quand le gril est prêt, égoutter le porc et l'éponger avec du papier absorbant. Réserver la marinade. Brosser et huiler la grille et mettre le porc sur la grille chaude. Cuire de 6 à 8 min de chaque côté pour la cuisson du filet et de 3 à 5 min de chaque côté pour les côtelettes. Retourner la viande à l'aide d'une pince et badigeonner seulement le premier côté des côtelettes avec la marinade restante. Au terme de la cuisson, le thermomètre à viande devrait indiquer une température interne de 160 °C (325 °F). Mettre le porc sur une planche à découper et laisser reposer 5 min.

4. Pendant ce temps, préparer la salade: Mélanger le concombre, le chou, les germes de haricot, les échalotes, les piments, les oignons verts, la menthe, le basilic et la coriandre à la marinade réservée. Remuer délicatement pour enrober complètement les légumes. Disposer la salade dans une assiette ou dans un plat. Couper le porc en fines tranches et disposer celles-ci en éventail sur la salade. Saupoudrer de poudre de riz, garnir de brins de menthe et servir immédiatement.

INDE

SALADE DE POULET GRILLÉ AUX ÉPICES INDIENNES

MURGH CHAAT

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Voici une trouvaille pour apprêter agréablement vos restes de poulet, qu'il soit grillé ou non. La saveur prononcée des tomates, de la coriandre et du jus de citron est des plus rafraîchissantes pour les repas de la saison chaude.

Pour être fidèle à la tradition, préparez cette salade avec un mélange d'épices appelé *chaat masala*. Sa saveur acidulée est due à la poudre de mangue verte (*amchur*) et son goût de soufre vient du sel minéral noir. On peut acheter le *chaat masala* dans les épiceries indiennes, mais vous pouvez aussi le préparer en un clin d'œil (p. 119). Le goût ne sera probablement pas le même, mais la salade sera malgré tout délectable.

Comment rincer et sécher la coriandre

La coriandre occupe une place de choix auprès des amateurs de barbecue. Les feuilles ont une saveur relevée qui séduit les adeptes du gril dans le monde entier.

De nos jours, on en trouve dans toutes les épiceries et les supermarchés. Si vous vivez près d'une communauté hispanique ou asiatique, vous pourrez trouver des bottes de coriandre dont les racines sont intactes. (En Asie du Sud-Est, celles-ci sont surtout utilisées pour parfumer les marinades et les pâtes épicées.) La coriandre fraîche est souvent sablonneuse et il est essentiel de la rincer convenablement.

Pour ce faire, tenez la botte par les tiges et plongez les feuilles dans un grand bol d'eau froide en les secouant vigoureusement. Changez l'eau une ou deux fois jusqu'à ce qu'elle reste claire.

Pour sécher la coriandre, tenez la botte par les tiges et secouez-la en formant un arc-en-ciel. (Faites-le à l'extérieur si possible afin de ne pas trop arroser vos murs.) Sinon, secouez-la dans l'évier avec moins d'enthousiasme ou épongez-la dans du papier absorbant. Certaines personnes utilisent même l'essoreuse à salade après avoir enlevé les racines.

Pour équeuter la coriandre, prélevez des petits brins sur les brins plus larges. (On peut conserver et hacher les petites tiges.)

Pour conserver la coriandre lavée, enveloppez-la dans du papier absorbant humide et mettez-la ensuite dans un sac de plastique que vous laisserez ouvert dans le réfrigérateur. Il est important de ne pas fermer le sac afin de laisser la coriandre « respirer ».

PRÉPARATION À L'AVANCE

Le poulet doit être grillé à l'avance

INGRÉDIENTS

1 tomate mûre moyenne
½ poivron vert, équeuté et épépiné
¼ oignon rouge moyen
540 g (3 tasses) de poulet grillé froid, coupé en dés de 6 mm (¼ po)
21 g (¾ tasse) de coriandre fraîche, hachée
3 c. à soupe d'huile végétale
3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de coriandre moulue
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à café (2 c. à thé) de chaat masala ou de Chaat masala vite fait (voir recette suivante)
Sel (facultatif)
Laitue frisée, rincée et épongée

1. Couper la tomate, le poivron et l'oignon en dés de 6 mm (¼ po) et mettre les légumes dans un grand bol avec le poulet.

2. Dans un petit bol, combiner la coriandre fraîche, l'huile, le jus de citron, le cumin, la coriandre moulue, le poivre et la moitié du chaat masala. Fouetter pour mélanger, verser sur la salade et bien remuer. Ajouter du sel et du jus de citron au besoin. La salade doit être relevée.

3. Tapisser les assiettes de laitue, ajouter la salade, garnir avec le chaat masala restant et servir immédiatement.

CHAAT MASALA
VITE FAIT

ENVIRON 1 C. À SOUPE

Utilisez-le pour faire griller le poulet ou pour saupoudrer les *raitas* (sauces au yogourt que vous trouverez dans ce livre à la p. 519).

¼ c. à café (¼ c. à thé) de graines de cumin
¼ c. à café (¼ c. à thé) de graines de coriandre
¼ c. à café (¼ c. à thé) de grains de poivre noir
¼ c. à café (¼ c. à thé) de gingembre moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de feuilles de menthe séchée
1 c. à café (1 c. à thé) de sel

1. Chauffer une poêle à sec à feu moyen (ne pas utiliser une poêle antiadhésive). Ajouter les graines de cumin, les graines de coriandre, les grains de poivre et chauffer environ 2 min, en remuant la poêle de temps à autre, pour griller les épices jusqu'à ce que leur odeur commence à se libérer.

2. Laisser refroidir les épices, puis les moudre en poudre à l'aide d'un moulin à épices. Ajouter le gingembre, les feuilles de menthe et le sel et moudre de nouveau jusqu'à l'obtention d'une fine poudre. Le chaat masala vite fait peut se conserver au frais dans un bocal hermétique et dans un endroit sec pendant au moins 2 mois.

IRAN

SALADE PERSANE AU
POULET, AUX CORNICHONS ET AUX OLIVES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

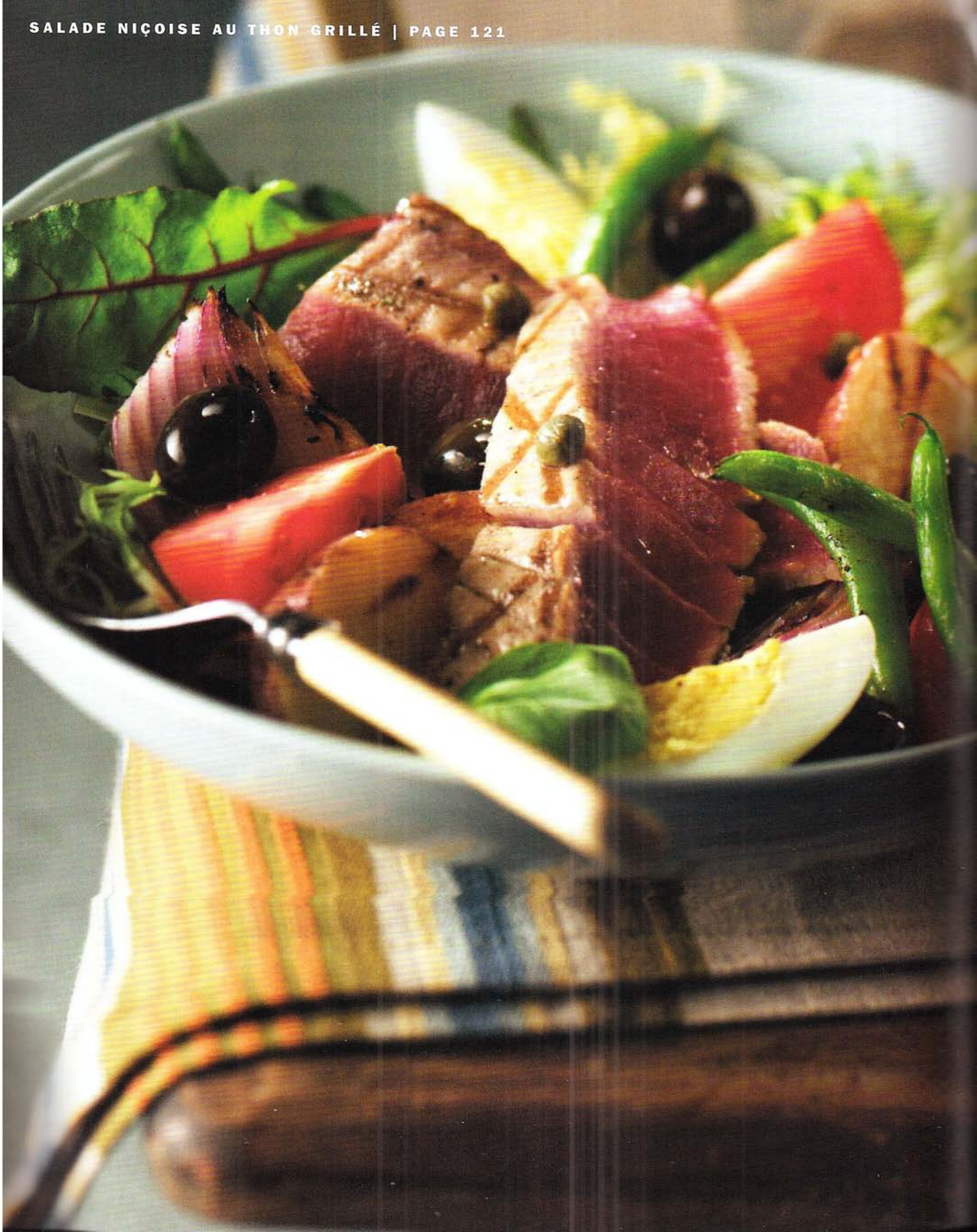
J'ai goûté à ce délice pour la première fois au restaurant iranien *Persepolis* de New York. Le mariage de pommes de terre et de poulet est à la fois inattendu et délectable. Une belle façon d'utiliser les restes de poulet.

PRÉPARATION À L'AVANCE

Le poulet doit être grillé à l'avance

INGRÉDIENTS

480 g (1 kg) de grosses pommes de terre rouges, brossées
2 gros œufs
Sel
360 g (2 tasses) de poulet grillé froid, coupé en dés de 6 mm (¼ po)



- 3 c. à soupe de cornichons ou de cornichons à l'aneth, hachés finement
- 2 branches moyennes de céleri, coupées en très petits dés
- 1 c. à soupe d'olives vertes dénoyautées, hachées
- 6 c. à soupe de mayonnaise
- 2 c. à soupe d'aneth frais, haché, plus 2 brins d'aneth pour garnir
- Poivre noir fraîchement moulu
- 8 feuilles de laitue, rincées et épongées
- 2 tomates mûres moyennes, en tranches fines
- 12 olives noires (de préférence dans l'huile)

1. Mettre les pommes de terre et les œufs dans une casserole d'eau froide salée et porter à ébullition à feu moyen. Réduire la chaleur à feu doux et laisser mijoter jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres (elles seront faciles à percer avec une brochette) et que les œufs soient cuits dur; normalement 11 min suffiront (voir Note). Égoutter les pommes de terre et les œufs dans une passoire et rincer à l'eau froide pour refroidir. Bien égoutter.

2. Couper les pommes de terre en dés de 6 mm (¼ po) et les mettre dans un grand bol. Ajouter le poulet, les cornichons, le céleri, les olives vertes, la mayonnaise et l'aneth haché et remuer doucement pour enrober la salade. Saler et poivrer au goût. Écaler les œufs cuits dur, les couper en dés de 6 mm (¼ po) et les ajouter à la salade.

Comment rincer la laitue

Les feuilles de laitue sont souvent sablonneuses. Pour bien les laver, détachez d'abord les feuilles des tiges qui sont trop grosses et jetez ces dernières. Mettez les feuilles dans un grand bol d'eau froide et agitez-les avec les doigts en laissant le sable tomber au fond. Avec les mains, mettez-les ensuite dans une passoire. Jetez l'eau et remplissez le bol d'eau fraîche. Répétez l'opération jusqu'à six fois afin que la laitue soit bien propre. Mettez toujours les feuilles dans la passoire avant de jeter l'eau. Si vous les jetez avec l'eau, le sable ne disparaîtra pas complètement.

3. Pour le service, tapisser une assiette ou un plat de feuilles de laitue. Disposer des tranches de tomate tout autour de l'assiette en les chevauchant les unes sur les autres. Mettre la salade de poulet au centre de l'assiette et garnir d'olives noires et de brins d'aneth.

NOTE: Les œufs seront cuits après 11 min. Les pommes de terre prendront un peu plus de temps de cuisson.

FRANCE

SALADE NIÇOISE AU THON GRILLÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS POUR UN REPAS LÉGER

Cette salade classique de Nice est le sommet de la cuisine provençale: des couleurs vibrantes, des saveurs bien nettes et un plat rafraîchissant, nourrissant et soutenant. La recette traditionnelle comprend des légumes bouillis et du thon en conserve. Pour améliorer le tout, je fais griller du thon frais et, une fois entraîné par mon élan, j'en profite aussi pour griller les pommes de terre, les oignons et les haricots verts...

La cuisson sur le gril transforme la salade niçoise en un plat principal mémorable. Côté pratique, tous les ingrédients peuvent être préparés à l'avance.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 minutes pour mariner le thon

NÉCESSAIRE

Panier à légumes (facultatif)

VINAIGRETTE

- 1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin, ou plus au goût
- 2 c. à café (2 c. à thé) de moutarde de Dijon
- 1 gousse d'ail, émincée
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
- 1 à 2 filets d'anchois (facultatif), rincés, épongés et hachés finement
- 1 c. à soupe de câpres, égouttées

12 feuilles de basilic frais, coupées en fines lanières, plus 4 à 6 petits brins pour garnir

SALADE

4 pavés de thon d'environ 180 g (6 oz) et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur chacun
4 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
Gros sel de mer
Grains de poivre noir moulus grossièrement
480 g (1 lb) de petites pommes de terre rouges, brossées et coupées en deux
360 g (12 oz) de haricots verts, parés
1 gros oignon rouge, pelé et coupé en 12 quartiers en conservant la racine à la base
Poivre noir fraîchement moulu
125 g (6 tasses) de mesclun (mélange de jeunes pousses de salades)
2 grosses tomates mûres, coupées en quartiers
2 œufs cuits dur, coupés en quartiers
40 g (⅓ tasse) d'olives niçoises ou d'autres olives noires, rincées et essorées

1. Préparation de la vinaigrette: Dans un bol, mettre 1 c. à soupe de jus de citron, le vinaigre de vin, la moutarde et l'ail et mélanger. Saler et poivrer et fouetter jusqu'à dissolution du sel. Ajouter lentement l'huile d'olive, les anchois, les câpres et le basilic tout en fouettant. Ajouter du vinaigre et du sel au besoin. La vinaigrette doit être relevée. Réserver.

2. Préparation de la salade: Mettre le thon dans un bol peu profond avec 2 c. à soupe d'huile d'olive et 2 c. à soupe de jus de citron. Saler et poivrer. Retourner le thon à quelques reprises pour bien l'enrober et laisser mariner à couvert, au réfrigérateur, pendant 30 min.

3. Mettre les pommes de terre à bouilir dans de l'eau légèrement salée. Laisser mijoter de 8 à 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. À l'aide d'une cuillère à égoutter, mettre les pommes de terre dans une passoire, les passer sous l'eau froide et bien les éponger. Remettre l'eau des pommes de terre à bouillir. Ajouter les haricots verts et les cuire environ 1 min pour qu'ils restent à la fois croquants et tendres. Éponger les haricots, les passer sous l'eau froide et les éponger de nouveau.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

Mesclun

Le mesclun est un mélange de pousses et de feuilles de salades variées: roquette, feuilles de chêne, tatsoi, mizuna, feuilles de moutarde, etc. Même si on en trouve dans la plupart des épiceries et des supermarchés, je vous recommande de faire votre mesclun en choisissant vos pousses et vos feuilles préférées. Elles doivent être petites et jeunes. Pensez aussi aux épinards, à la chicorée, au bok choy et aux nombreuses variétés de laitues.

5. Quand le gril est prêt, si on utilise le panier à légumes, préchauffer pendant 5 min (voir Note). Dans un bol, mélanger les pommes de terre, les haricots et les quartiers d'oignon (couper la racine à l'extrémité), 2 c. à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre au goût. Mettre les légumes sur la grille chaude et, à l'aide d'une pince, les cuire de 3 à 5 min en les retournant, jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés. Mettre les légumes dans un plat et laisser refroidir.

6. Brosser et huiler la grille. Éponger le thon et le faire cuire dans le panier à légumes ou directement sur la grille chaude. Cuire au goût. Pour un steak de thon mi-saignant, compter de 3 à 5 min de cuisson de chaque côté. Mettre le thon sur une planche à découper, laisser reposer 3 min et couper en tranches fines sur la largeur (voir Note).

7. Au moment de servir, couvrir le centre d'un grand plat de mesclun. Disposer harmonieusement tout autour les tomates en quartiers, les haricots verts, les pommes de terre, les oignons en quartiers, les œufs cuits dur et les olives. Disposer les tranches de thon en éventail sur le mesclun. Garnir de brins de basilic et servir.

NOTE: Si on utilise le panier à légumes, la meilleure façon de faire griller les haricots est d'en regrouper quelques-uns côte à côte, puis de les enfiler à deux endroits avec une brochette fine; avec cette méthode, ils ne tomberont pas à travers la grille.

La salade peut se préparer à l'avance jusqu'à cette étape, à moins qu'on préfère servir le thon chaud. Dans ce cas, griller le poisson à la dernière minute.

SALADES SANS CUISSON

GRÈCE

SALADE GRECQUE RENOUVELÉE
MARLO SALATA

EN ENTRÉE
4 À 6 PORTIONS

Voici une salade différente de la salade grecque traditionnelle puisque j'y mets de la laitue romaine et de l'aneth frais. Le jus de citron est pressé directement sur la salade. Je presse chaque demi-citron audessus de mes doigts afin de recueillir les noyaux avant qu'ils ne tombent dans le bol. Servez cette salade avec l'Agneau à la broche au beurre et au citron (p. 230), les Souvlakis d'espadon (p. 389) ou tout autre plat grec à votre goût.

1 laitue romaine en feuilles séparées, rincées et épongées
1 gousse d'ail, coupée en deux
1 botte d'aneth, hachée
½ à 1 botte d'oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés finement
1 à 2 citrons, coupés en deux
3 à 4 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
Sel et poivre noir fraîchement moulu
60 g (½ tasse) d'olives Kalamata ou autres olives grecques
120 à 180 g (4 à 6 oz) de feta, rincée et coupée en fines tranches

1. Couper les feuilles de laitue sur la largeur en lanières de 1,25 cm (½ po). Frotter le fond d'un bol à salade avec le morceau d'ail. Ajouter la laitue, l'aneth et les oignons verts (voir Note).

2. Au moment de servir, presser le jus de citron audessus de la salade et verser l'huile d'olive. Assaisonner généreusement la salade de sel et de poivre, puis bien mélanger pour enrober les légumes. Garnir d'olives et de feta et servir.

NOTE: On peut préparer cette salade d'avance jusqu'à cette étape. Couvrir d'un papier absorbant humide et de pellicule plastique sans serrer, puis réfrigérer jusqu'au moment de servir.

CORÉE

SALADE CORÉENNE À LA LAITUE ET AUX OIGNONS

EN ENTRÉE
4 PORTIONS

Le bifteck et les oignons composent un mariage parfait. Les Coréens apprécient eux aussi cette combinaison, comme en témoigne cette salade relevée servie avec les viandes grillées au vaste restaurant *Samwon Garden* de Séoul. Ailleurs en Corée, j'ai trouvé des salades de ciboules et d'oignons préparées de la même façon. Les graines de sésame et le vinaigre ont tendance à neutraliser le goût piquant des oignons, surtout si on utilise un oignon doux. Servez cette salade avec le Bœuf grillé au sésame à la coréenne (p. 167) ou les Bouts de côtes grillés à la coréenne (p. 189).

2 c. à soupe de sauce soja, ou plus au goût
2 c. à soupe de vinaigre de riz, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de sucre, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de paprika fort ou de poivre de Cayenne
2 c. à café (2 c. à thé) d'huile de sésame foncée orientale
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de graines de sésame, grillées (voir encadré p. 126)

- **½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**
- **6 à 8 feuilles de laitue romaine, rincées, épongées et coupées en lanières de 6 mm (¼ po) sur la largeur**
- **1 oignon doux moyen, comme le vidalia, le maui ou le walla walla, en fines tranches (voir Note)**

1. Dans un bol à salade, mettre la sauce soja, le vinaigre de riz, le sucre et le paprika. Fouetter jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter l'huile de sésame, les graines de sésame et le poivre et fouetter de nouveau.

2. Ajouter la laitue et les oignons et remuer délicatement pour enrober la salade de vinaigrette. Ajouter au besoin de la sauce soja, du vinaigre de riz et du sucre. La salade doit être relevée. Servir immédiatement.

NOTE : Pour adoucir les tranches d'oignon jaune, blanchir 10 secondes à l'eau bouillante et rincer à l'eau froide.

ARGENTINE

SALADE MAISON DE LA CABANA

EN ENTRÉE
6 PORTIONS

La Cabana a ouvert ses portes en 1935 et est vite devenue un lieu de prédilection à Buenos Aires. Appelée ainsi pour rappeler les huttes où les *gauchos* dormaient pendant la migration de leurs troupeaux, elle a attiré des visiteurs bien nantis qui venaient y déguster le meilleur bœuf au pays. Imaginez le choc lorsque cet endroit des plus luxueux (le roi d'Espagne et sa cour y ont même tenu de somptueux repas dans une salle privée sise à l'arrière lors de leurs séjours en Argentine) a fermé ses portes après environ trois quarts de siècle d'activité. Heureusement, *La Cabana* est aujourd'hui rouverte et sert de nouveau ses belles assiettes de bœuf nourri au fourrage qui ont fait la réputation de Buenos Aires. Voici la recette de la salade que l'on servait à l'ancien restaurant, un répit bienvenu dans l'univers carnivore de la cuisine argentine.

SALADE

- **1 petite laitue Iceberg ou la moitié d'une grosse**
- **1 botte de roquette, équeutée, rincée et épongée**
- **2 tomates mûres moyennes**
- **2 œufs cuits dur, écalés**
- **1 poivron rouge moyen, équeuté et épépiné**
- **200 g (1 tasse) de betteraves, cuites et coupées en dés**
- **2 branches de céleri moyennes, en tranches fines**
- **1 conserve de 420 g (14 oz) de cœurs de palmier, égouttés et coupés en fines tranches**

VINAIGRETTE

- **2 c. à café (2 c. à thé) de moutarde de Dijon**
- **1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût**
- **1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût**
- **125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**

1. Préparation de la salade : Retirer le cœur de la laitue et couper en tranches de 6 mm (¼ po) sur la largeur. Mélanger la laitue et la roquette dans un grand bol à salade. Disposer un monticule de ce mélange au centre de 6 bols à salade peu profonds.

2. Couper chaque tomate en 12 quartiers. Couper chaque œuf dur en 6 quartiers. Couper le poivron en 18 lanières. Disposer les tomates, les œufs durs et les poivrons sur la salade en partant du centre vers l'extérieur pour former un effet de fumée qui s'échappe d'un train tout en faisant alterner les couleurs.

3. Éponger les betteraves avec du papier absorbant. Rassembler en une pile les betteraves, le céleri et les cœurs de palmier sur chaque portion de salade.

4. Préparation de la vinaigrette : Dans un petit bol, combiner la moutarde, le vinaigre de vin, le jus de citron et le sel. Fouetter jusqu'à dissolution du sel. Ajouter l'huile d'olive et le poivre et fouetter de nouveau. Ajouter du vinaigre de vin et du sel au besoin ; la vinaigrette doit être relevée. Verser sur la salade et servir immédiatement.

JAPON

SALADE D'ÉPINARDS AUX GRAINES DE SÉSAME

EN ENTRÉE
4 À 6 PORTIONS

La simplicité et la couleur caractérisent les salades japonaises : le vert luisant des épinards et les blancs nuancés du daïkon et des germes de haricot. Cette salade d'épinards, souvent servie dans les restaurants de *yakitori,* doit son goût de noisette à l'huile de sésame et aux graines de sésame grillées. Pour obtenir le summum de finesse, achetez de jeunes épinards tendres et bien frais, souvent vendus en botte. Ils sont plus délicats que ceux vendus sous cellophane. Servez cette salade avec n'importe quel plat japonais de ce livre.

480 g (1 lb) d'épinards frais, équeutés et rincés à fond (voir encadré p. 121)
Sel
2 c. à soupe de graines de sésame, grillées (voir encadré p. 126)
1 gousse d'ail, émincée
2 c. à soupe de mirin (vinaigre de riz sucré), de cream sherry ou plus au goût
1 c. à soupe de sauce soja, ou plus au goût
1 c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale

1. Dans une grande casserole remplie d'eau bouillante salée, cuire les épinards environ 30 secondes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter dans une passoire et rincer à l'eau glacée. Éponger avec du papier absorbant.

2. Dans un bol à salade, combiner 1 c. à soupe de graines de sésame, l'ail, le mirin, la sauce soja et l'huile de sésame. Fouetter pour bien mélanger. Ajouter les épinards et mélanger de nouveau. Ajouter du mirin et de la sauce soja au besoin. Saupoudrer la salade avec les graines de sésame restantes et servir à température ambiante.

CORÉE

SALADE TRÈS PIQUANTE

EN ENTRÉE
4 À 6 PORTIONS

Cette salade épicée est l'une parmi la demi-douzaine de condiments que l'on sert en Corée pour accompagner les viandes grillées. Je l'ai essayée la première fois au *Samwon Garden,* un gigantesque restaurant digne de Disneyland. Le cresson, les feuilles de moutarde et le wasabi (« raifort » japonais) lui donnent un bon goût poivré. On peut se procurer le wasabi dans plusieurs épiceries et, bien sûr, dans les boutiques asiatiques et d'aliments naturels. Vous pouvez aussi le remplacer par du raifort. Servez cette salade avec le Bœuf grillé au sésame à la coréenne (p. 167) ou les Bouts de côtes grillés à la coréenne (p. 189).

2 c. à café (2 c. à thé) de wasabi
3 c. à soupe de vinaigre de riz
1 ½ c. à soupe de sucre
2 c. à café (2 c. à thé) de sauce soja
½ c. à café (½ c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 botte de cresson de fontaine, rincé, épongé et coupé en petites bouchées
1 botte de feuilles de moutarde, équeutées, rincées, épongées et coupées en bouchées pour obtenir de 60 à 90 g (2 à 3 tasses) ou la même quantité que le cresson

1. Dans un bol à salade, fouetter le wabasi et 2 c. à café (2 c. à thé) d'eau pour former une pâte. Laisser reposer 5 min.

2. Ajouter le vinaigre de riz, le sucre, la sauce soja, le sel et le poivre. Fouetter jusqu'à la dissolution du sucre et du sel.

3. Au moment de servir, ajouter le cresson et les feuilles de moutarde et bien mélanger.

CORÉE

SALADE PIQUANTE AU DAÏKON

EN ENTRÉE
4 À 6 PORTIONS

Il est difficile d'imaginer un repas coréen sans cette salade rafraîchissante de daïkon bien croquant rehaussée de piment moulu, de vinaigre et d'ail. Le daïkon est un succulent radis blanc, beaucoup plus long et large que le radis blanc, que l'on connaît mieux en Amérique du Nord. Si vous n'en trouvez pas, prenez tout simplement des radis rouges ordinaires.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 minutes à 8h pour faire mariner la salade

INGRÉDIENTS

1 daïkon de 360 à 420 g (12 à 14 oz)
3 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
2 c. à café (2 c. à thé) de sucre, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 à 3 c. à café (1 à 3 c. à thé) de paprika fort ou ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre de Cayenne
2 c. à soupe de vinaigre de riz, ou plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) de sauce soja
1 c. à café (1 c. à thé) d'huile de sésame foncée orientale
3 oignons verts, parés et hachés finement
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de graines de sésame, grillées (voir encadré ci-contre)

1. Peler le daïkon et couper les bouts. Le couper en quatre sur la longueur et en tranches de 1,25 cm (½ po) sur la largeur.

2. Dans un bol à salade, combiner l'ail, le gingembre, le sucre, le sel et le paprika. Réduire en purée avec le dos d'une cuillère. Ajouter le vinaigre, la sauce soja, l'huile, les oignons verts, les graines de sésame et le daïkon. Laisser reposer de 30 min à 8h (couvrir et réfrigérer).

3. Au moment de servir, ajouter au besoin du sucre, du sel et du vinaigre de riz; la salade doit être relevée.

Comment faire griller les graines, les noix et la chapelure

À feu moyen, chauffer une poêle à sec (ne pas utiliser une poêle antiadhésive). Ajouter les graines, les noix ou la chapelure et cuire de 3 à 5 min en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le tout soit légèrement grillé. Transférer les graines, les noix ou la chapelure dans un plat et laisser refroidir.

On peut faire griller au four préchauffé à 180 °C (350 °F). Étendre les graines, les noix ou la chapelure sur une plaque à pâtisserie à rebords et cuire de 5 à 10 min, jusqu'à ce que le tout soit légèrement bruni. Bien surveiller pour empêcher de brûler.

JAPON

SALADE PIQUANTE AUX GERMES DE HARICOT

EN ENTRÉE
4 À 6 PORTIONS

Dans les petits salons de *yakitori*, un repas est composé de plusieurs petits plats de salades et de brochettes. Cette salade vient de *Ton Ton,* un boui-boui situé sous l'élévation de chemin de fer près du district de Ginza, à Tokyo. La vinaigrette ne contient que six ingrédients, mais les différentes saveurs – sucrée, salée, aigre, piquante et noisette – s'amuseront à jouer au billard avec vos papilles.

1 gousse d'ail, pelée
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
3 c. à soupe de vinaigre de riz, ou plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) d'huile de sésame foncée orientale
½ à 1 c. à café (½ à 1 c. à thé) de piment en flocons
720 g (4 tasses) de germes de haricot mungo

Mettre l'ail et le sel dans un bol, puis réduire en purée avec le dos d'une cuillère. Ajouter le sucre, le vinaigre de riz, l'huile de sésame et le piment en flocons. Fouetter jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter les germes de haricot, mélanger et laisser reposer 5 min. Au moment de servir, ajouter du sel, du sucre et du vinaigre de riz au besoin; la salade doit être relevée.

INDONÉSIE

SALADE JAVANAISE AUX DOLIQUES ASPERGES ET AU CHOU

LALAPAN

EN ENTRÉE
4 À 6 PORTIONS

Cette assiette de salade de légumes et de fines herbes très colorée accompagne souvent le poisson grillé à Java. On ne peut la reproduire avec exactitude puisqu'on utilise là-bas des herbes comme le *daun mangi* et le *daun rispong*, qui ne sont pas vendues en Occident. (Pour imiter leur saveur, j'utilise de l'ambroisie, une herbe mexicaine au goût franc, boisé et agréablement amer. On l'appelle aussi *epazote*.) Les doliques asperges sont de longs haricots verts vendus dans les épiceries asiatiques. Ils peuvent mesurer jusqu'à 45 cm (18 po). Si vous n'en trouvez pas, prenez des haricots verts ordinaires. Servez cette salade avec les plats de poisson apprêtés à l'indonésienne contenus dans ce livre. Traditionnellement, la Relish incendiaire aux échalotes et aux piments (p. 503) se marie bien avec ce plat.

360 g (12 oz) de doliques asperges ou de haricots verts fins, équeutés
Sel
½ chou blanc moyen, en morceaux de 1,25 cm (½ po) (retirer le cœur)
1 concombre moyen, pelé et coupé en tranches de 6 mm (¼ po)
2 tomates mûres moyennes, coupées en quartiers (retirer les pédoncules)
1 botte de mélisse ou de basilic, rincée et épongée
1 botte d'ambroisie ou de persil plat, rincée et épongée

1. Dans une casserole remplie d'eau bouillante, cuire les doliques asperges environ 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais légèrement croquants. Égoutter, rincer à l'eau froide et égoutter de nouveau.

2. Dans une grande assiette, disposer joliment les haricots, le chou, le concombre, les tomates, la mélisse, l'ambroisie et servir.

Comment préparer la noix de coco fraîche

Comment savoir si une noix de coco est bien fraîche? Il suffit de la secouer pour voir s'il y a du liquide à l'intérieur. Une noix de coco sèche est souvent rance et non comestible.

Pour ouvrir une noix de coco fraîche, tenez-la dans une main au-dessus d'un bol placé dans l'évier. Frappez-la tout autour du centre avec le dos d'un couperet. Faites-la tourner pendant que vous frappez; une fente apparaîtra bientôt et la noix se brisera en deux. Recueillez le liquide dans le bol; buvez-le ou ajoutez-le à l'eau de cuisson du riz. Enveloppez les moitiés de noix dans un linge propre et, à l'aide d'un marteau, cassez-les en morceaux. À l'aide d'un couteau d'office, détachez la chair de la coquille. (Si c'est trop difficile, passez les morceaux au four à 200 °C (400 °F) environ 10 min.) Retirez la pellicule brune et ne gardez que la chair blanche. Râpez la noix de coco à la main ou à l'aide du robot de cuisine en utilisant la lame pour râper.

Si vous n'utilisez pas toute la noix de coco obtenue, mettez-la (en morceaux ou râpée) dans un sac de plastique que vous pourrez conserver 1 ou 2 jours au réfrigérateur. Pour la conserver plus longtemps, enveloppez-la dans du plastique, puis dans du papier d'aluminium et congelez-la jusqu'à 2 mois. Une noix de coco donne environ 600 g (5 tasses) de chair râpée.

BALI

DOLIQUES ASPERGES À LA NOIX DE COCO FRAÎCHE

URAP SAYUR

EN ENTRÉE
4 À 6 PORTIONS

Aussi complexe et délicieuse que la musique balinaise traditionnelle, cette salade joue brillamment avec les saveurs et les textures: le côté croquant des doliques asperges, le caractère croustillant de la noix de coco, la douceur inégalée des germes de haricot et des poivrons. Les doliques asperges ressemblent à de longs haricots verts pouvant atteindre jusqu'à 45 cm (18 po) de longueur. On en trouve dans les quartiers chinois et les épiceries orientales, sinon on les remplace par des haricots verts les plus minces possible. Ne soyez pas effaré par la grande quantité d'huile requise puisqu'on jettera la plus grande part. Servez cette salade avec les satés et les mets grillés d'inspiration balinaise de cet ouvrage.

GARNITURE ET VINAIGRETTE

125 ml (½ tasse) d'huile végétale (canola de préférence)
9 gousses d'ail, en tranches fines (environ 3 c. à soupe), plus 2 gousses, émincées
4 à 5 échalotes, en tranches fines plus 1 échalote, émincée
1 tige de citronnelle fraîche, parée et émincée ou 1 lanière de zeste de citron de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po), prélevée à l'aide d'un éplucheur
1 c. à soupe de galanga ou de gingembre frais, pelé et émincé
60 ml (¼ tasse) de lait de coco en conserve
60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert
2 c. à soupe de sucre de palme ou de cassonade dorée, bien tassé
2 c. à soupe de sauce de poisson orientale ou de sauce soja

SALADE

Sel
240 g (8 oz) de doliques asperges ou de haricots verts fins, équeutés
360 g (2 tasses) de germes de haricot mungo
30 à 60 g (¼ à ½ tasse) de noix de coco, râpée (voir encadré p. 127) ou de noix de coco séchée non sucrée
1 poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et coupé en dés de 6 mm (¼ po)
1 à 4 piments jalapeños ou autres, émincés
Poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation de la garniture: Chauffer l'huile dans une petite poêle à feu moyen. Ajouter les tranches d'ail et cuire environ 1 min, jusqu'à ce que l'ail soit doré. À l'aide d'une écumoire, retirer l'ail et l'éponger avec du papier absorbant. Répéter l'opération avec les échalotes et ne pas surcharger la poêle. Prendre soin de ne pas laisser brûler l'ail et les échalotes qui pourraient prendre un goût amer. Réserver l'ail et les échalotes dans du papier absorbant. Retirer l'huile de la poêle, sauf 3 c. à soupe.

2. Préparation de la vinaigrette: Réchauffer l'huile dans la poêle à feu moyen. Ajouter l'ail émincé, les échalotes, la citronnelle et le galanga et cuire environ 1 min, jusqu'à ce que le tout soit légèrement bruni. Ajouter le lait de coco, mélanger et porter à ébullition. Cuire environ 3 min pour réduire de moitié. Ajouter le jus de citron vert, le sucre de palme et la sauce de poisson. Mélanger et porter à ébullition. Retirer la poêle du feu et laisser refroidir.

3. Préparation de la salade: Dans une casserole, porter à ébullition 2 litres (8 tasses) d'eau salée.

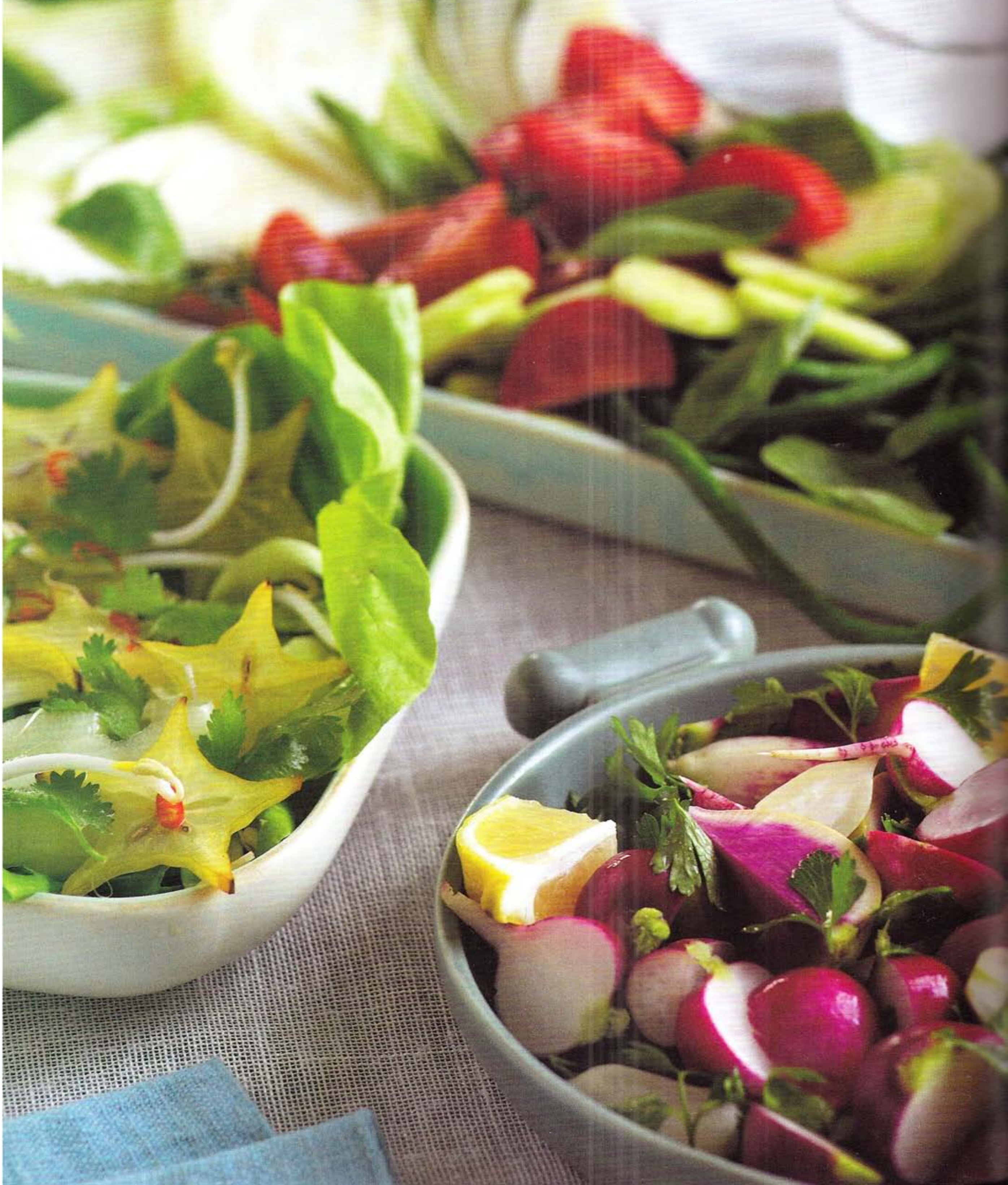
4. Laisser les doliques entiers ou les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Mettre les germes de haricot dans une passoire placée dans l'évier. Cuire les doliques asperges environ 2 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres mais légèrement croquants. Égoutter dans la passoire (l'eau bouillante blanchira ainsi les germes de haricot). Rincer les légumes à l'eau froide jusqu'à ce que les haricots soient refroidis et bien éponger dans du papier absorbant.

5. Mettre les doliques asperges et les germes de haricot dans un grand bol. Ajouter la noix de coco râpée, les poivrons, les piments, l'ail frit, les échalotes frites et la vinaigrette (voir Note). Bien mélanger, saler et poivrer au goût. Servir dans un joli plat.

NOTE: La salade peut se faire à l'avance, mais il faut mettre l'ail frit et les échalotes frites seulement au moment de servir.



DE GAUCHE À DROITE : GRANDE ASSIETTE DE SALADE VIETNAMIENNE | À DROITE
• SALADE JAVANAISE AUX DOLIQUES ASPERGES ET AU CHOU | PAGE 127
• GRANDE ASSIETTE DE SALADE ET DE RADIS À LA MODE TURQUE | À DROITE



VIETNAM

GRANDE ASSIETTE DE SALADE VIETNAMIENNE

EN ENTRÉE
4 À 6 PORTIONS

Cet assortiment parfumé de légumes et de fines herbes accompagne bien les nouilles et les grillades vietnamiennes. Les feuilles de laitue servent à enrouler les bouchées de viande et leurs accompagnements. Les Vietnamiens parviennent à faire des rouleaux à l'aide de leurs baguettes – une habileté qui se développe probablement avec le temps. Le basilic fait exploser les saveurs (on peut également faire un mélange de menthe et de coriandre) tandis que les germes de haricot et les concombres procurent un petit côté croquant à la fois agréable et rafraîchissant.

1 laitue Boston ou Bibb
1 botte de basilic frais ou de menthe et/ou de coriandre fraîche
360 g (2 tasses) de germes de haricot
2 à 4 piments serranos ou jalapeños, épépinés
1 concombre moyen, pelé (voir encadré p. 512)
1 carambole (facultatif)

Séparer la laitue en feuilles en prenant soin de les laisser entières le plus possible. Rincer et éponger la laitue et le basilic séparément et conserver les tiges des feuilles de basilic. Rincer et éponger les germes de haricot. Couper les piments, le concombre et la carambole en tranches fines. Disposer les légumes dans une grande assiette.

Assiettes de salades

Les assiettes de salades et de légumes sont l'une des constantes dans l'univers du barbecue. Elles sont indispensables pour accompagner les viandes grillées, qu'il s'agisse de satés indonésiens, de kebabs turcs, de *carne asada* mexicaine ou de tout ce qui s'en rapproche.

TURQUIE

GRANDE ASSIETTE DE SALADE ET DE RADIS À LA MODE TURQUE

EN ENTRÉE
4 À 6 PORTIONS

Voici la version turque du plateau de légumes qui accompagne les grillades partout dans le monde. Si vous allez en Turquie, vous serez peut-être intrigué par un légume qui ressemble à une balle de tennis d'un beau rouge vif. Il s'agit en fait d'un radis géant. Servez cette salade avec les mets turcs de ce livre et arrosez-les généreusement de jus de citron.

1 botte de persil plat
1 botte de radis, parés et coupés en deux
2 citrons, coupés en quartiers et épépinés

Rincer et éponger le persil en conservant les tiges. Disposer le persil, les radis et les quartiers de citron dans une grande assiette et servir.

LIBAN

GRANDE ASSIETTE DE CRUDITÉS LIBANAISES

EN ENTRÉE
4 À 6 PORTIONS

Cette salade (ou une variante) accompagne toujours les repas libanais. On mange les légumes tels quels comme hors-d'œuvre ou comme accompagnement avec les viandes et les fruits de mer grillés (souvent roulés dans un morceau de pita). En voyageant vers l'est, on peut observer des assiettes semblables en Iran, en Irak, en Inde et même en Indonésie. Servez cette salade avec les Crevettes grillées au beurre de sésame (p. 415) ou les Kebabs d'agneau et de bœuf épicés (p. 266).

- 1 botte d'oignons verts, parties blanche et verte, parés
- 1 botte de radis, parés (sans feuilles ni racines)
- 1 concombre, coupé en deux sur la longueur, puis en quartiers
- 2 cornichons à l'aneth, coupés en deux sur la longueur, puis en quartiers
- 2 cœurs de laitue romaine, en feuilles séparées, rincées et épongées

Disposer joliment les oignons verts, les radis, les concombres, les cornichons et la laitue dans une grande assiette et servir.

IRAN

SALADE SHIRAZI
AUX CONCOMBRES, AUX TOMATES ET AUX OIGNONS

EN ENTRÉE
4 À 6 PORTIONS

Les salades de concombres, de tomates, et d'oignons sont présentes partout où l'on fait cuire des brochettes sur le gril. Voici la version iranienne nommée en l'honneur de la ville de Shiraz où elle a été créée. Elle regorge de persil, de menthe fraîche et de jus de citron vert. Servez-la avec des brochettes iraniennes accompagnées de pain lavash ou de pita pour faire trempette.

- 1 gros concombre, pelé, épépiné (voir encadré p. 512) et coupé en dés de 1,25 cm (½ po)
- 2 tomates mûres moyennes, épépinées et coupées en dés de 1,25 cm (½ po)
- 1 oignon petit ou moyen, coupé en dés de 1,25 cm (½ po)
- 15 g (½ tasse) de persil plat, haché
- 15 g (½ tasse) de menthe fraîche, hachée
- 1 à 2 gousses d'ail, émincées
- 3 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés finement
- 60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
- 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
- Sel et poivre noir fraîchement moulu

Dans un grand bol à salade, combiner les concombres, les tomates, les oignons, le persil, la menthe, l'ail, les oignons verts, le jus de citron vert et l'huile. Bien mélanger. Saler, poivrer au goût et ajouter du citron vert au besoin; la salade doit être relevée. Servir immédiatement.

TURQUIE

SALADE DU BERGER
ÇOBAN SALATASI

EN ENTRÉE
4 PORTIONS

Il existe autant de versions de cette salade qu'il y a de cuisiniers turcs. Les principaux ingrédients sont la tomate, le poivron et l'oignon. Voici une recette plus élaborée du *çoban salatasi* qui souligne la fraîcheur qui nous vient de l'Anatolie. Servez-la en entrée avant d'offrir des brochettes à la turque dont vous trouverez quelques recettes dans ce livre.

- 1 grosse ou 2 petites tomates mûres
- 1 concombre moyen
- 1 poivron vert moyen
- ½ petit oignon rouge
- 3 c. à soupe de persil plat, haché (facultatif)
- 60 ml (½ tasse) d'olives noires en saumure
- 3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 90 g (3 oz) de feta, rincée et émiettée

1. Retirer le pédoncule et les pépins de la tomate (voir encadré p. 512), puis la couper en dés de 6 mm (¼ po). Peler et épépiner le concombre (voir encadré p. 512) et couper en dés de 6 mm (¼ po). Retirer le pédoncule et épépiner le poivron puis couper en dés de 6 mm (¼ po). Couper l'oignon en dés de 6 mm (¼ po).

2. Dans un bol à salade, combiner les tomates, les concombres, les poivrons, les oignons, le persil et la plupart des olives (voir Note). Ajouter l'huile d'olive et le vinaigre de vin et bien mélanger pour enrober le tout. Saler, poivrer et ajouter du vinaigre de vin au besoin; la salade doit être relevée.

3. Émietter la feta sur la salade et garnir avec les olives restantes. Servir immédiatement.

NOTE: La salade peut se faire à l'avance, mais il serait préférable d'ajouter la vinaigrette pas plus de 20 min avant de servir.

SRI LANKA

SALADE DE TOMATES AUX ÉCHALOTES

EN ENTRÉE
4 PORTIONS

Mi-relish, mi-salade, ce mets relevé est l'une des innombrables variantes de la salade aux tomates et aux oignons si populaire partout où l'on apprécie la viande et le poisson cuits sur le gril. Vous pouvez utiliser de 1 à 4 piments au choix.

N'hésitez pas à la servir dès qu'elle est prête, mais il est toutefois préférable de la laisser reposer de 15 à 20 min afin que les saveurs aient le temps de se marier. Rectifiez l'assaisonnement juste avant de servir avec des satés du Sri Lanka ou des recettes de tandouri trouvées dans ce livre.

3 c. à soupe de vinaigre blanc distillé, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre fraîchement moulu
3 c. à soupe d'huile végétale
2 grosses tomates mûres, en dés de 6 mm (¼ po)
90 g (½ tasse) d'échalotes, en dés de 6 mm (¼ po)
1 à 4 piments serranos ou jalapeños, coupés finement sur la largeur
7 g (¼ tasse) de coriandre ou de menthe fraîche, hachée finement

Dans un bol à salade, combiner le vinaigre, le sel et le poivre et fouetter jusqu'à la dissolution du sel. Ajouter l'huile et fouetter de nouveau. Ajouter les tomates, les échalotes, les piments et la coriandre. Ajouter du vinaigre et du sel, au besoin; la salade doit être relevée. Servir immédiatement.

BULGARIE

SALADE DE TOMATES À LA FETA

SHOPSKA SALATA

EN ENTRÉE
4 PORTIONS

Un soir, après une dure journée de promotion à Washington, D.C., j'ai fait venir un repas dans ma chambre d'hôtel. J'ai été servi par Kiril Mitov, un jeune Bulgare qui payait ses études en travaillant au *Jefferson* à temps partiel. Nous avons parlé barbecue et il m'a raconté avec empressement comment procédaient les cuisiniers de Sofia, qui ne sauraient se passer de cette salade qui vient des régions rurales. On la prépare avec de la feta bulgare, blanche comme neige. La *shopska salata* accompagne bien les Burgers bulgares (p. 252) et les Galettes aux trois viandes (p. 254).

2 grosses tomates mûres, en dés
1 poivron vert moyen, équeuté et épépiné
4 oignons verts, parties blanche et verte
7 g (¼ tasse) de persil plat, haché grossièrement
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût
Sel ou poivre noir fraîchement moulu
90 g (3 oz) de feta (bulgare de préférence), égouttée

1. Retirer le pédoncule des tomates et les couper en dés de 2,5 cm (1 po). Couper le poivron et les oignons verts en dés de 6 mm (¼ po). Dans un bol, combiner les tomates, les poivrons, les oignons verts, le persil, l'huile d'olive et le vinaigre de vin. Remuer pour bien enrober le tout. Saler, poivrer et ajouter du vinaigre de vin au besoin; la salade doit être relevée.

2. Râper grossièrement la feta sur la salade et servir immédiatement.

SRI LANKA

SALADE DE POMMES DE TERRE ET D'OIGNONS CARAMÉLISÉS

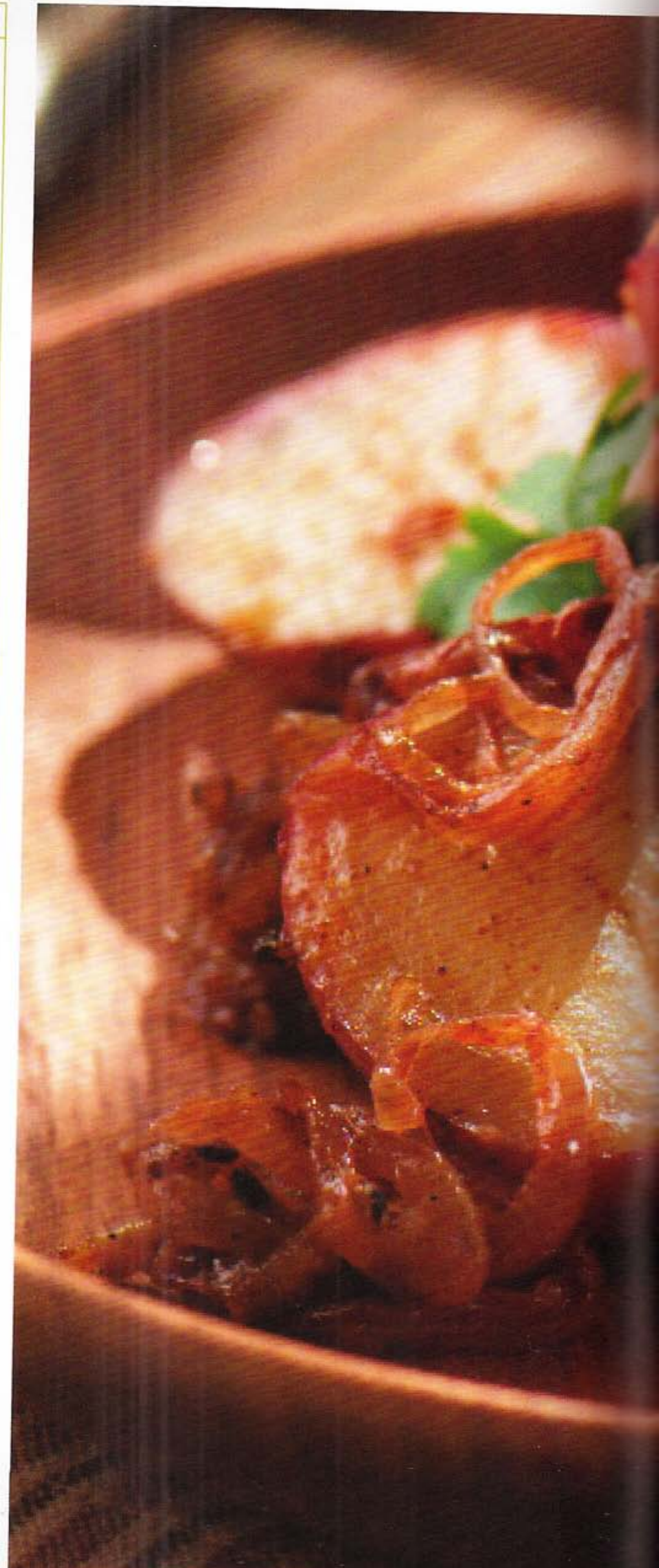
EN ENTRÉE
4 PORTIONS

Aux États-Unis, la salade de pommes de terre fait partie des incontournables lors des repas consacrés au barbecue. Voici une version du Sri Lanka garnie d'oignons sautés bien épicés. Servez-la avec des satés ou des brochettes de l'Inde, du Pakistan ou du Bengladesh présentées au fil des pages. Je me suis permis quelques libertés en ne pelant pas les pommes de terre. Vous pouvez utiliser de 1 à 4 cuillerées de paprika selon votre résistance. Préférez-vous le très doux ou le feu intense?

720 g (1 ½ lb) de très petites pommes de terre rouges, brossées
Sel
60 ml (¼ tasse) ou plus d'huile
1 à 4 c. à café (1 à 4 c. à thé) de paprika fort (pour une salade plus douce, utiliser du paprika doux)
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de coriandre moulue
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
⅛ c. à café (⅛ c. à thé) de cardamome moulue
1 gros oignon, coupé en tranches très fines
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
3 c. à soupe de coriandre fraîche, haché

1. Si on utilise de très petites pommes de terre nouvelles, les couper en deux; couper les plus grosses en morceaux de 1,25 cm (½ po). Mettre les pommes de terre dans une casserole moyenne remplie d'eau légèrement salée et porter à ébullition. Réduire la chaleur à feu moyen et laisser mijoter de 8 à 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

2. Pendant ce temps, préparer le mélange à l'oignon. Chauffer une sauteuse à feu élevé. Ajouter le paprika (une petite portion à la fois), la coriandre, le poivre et la cardamome et cuire en remuant pendant 15 secondes. Ajouter les oignons et cuire 1 min. Réduire la chaleur à




SALADE DE POMMES DE TERRE ET D'OIGNONS CARAMÉLISÉS

feu moyen, puis à feu moyen-doux et poursuivre la cuisson environ 20 min, jusqu'à ce que les oignons soient caramélisés, c'est-à-dire tendres et d'une couleur dorée bien foncée.

3. Au terme de la cuisson des pommes de terre, les égoutter dans une passoire, les rincer à l'eau froide, puis les égoutter de nouveau. Réserver.

4. Mettre les pommes de terre et le jus de citron dans le mélange à l'oignon, puis cuire à feu moyen de 1 à 2 min en remuant pour bien enrober le tout. Ajouter du sel et du paprika au besoin. Si la texture est trop sèche, ajouter un peu d'huile. Mettre la préparation dans un bol et laisser refroidir. Parsemer de coriandre avant de servir.

ÉTATS-UNIS

SALADE DE PATATES ET DE POMMES DE TERRE

EN ENTRÉE
6 PORTIONS

Aucun repas barbecue ne serait complet sans une salade de pommes de terre. Un jour que nous manquions de pommes de terre, mon épouse Barbara a eu la brillante idée de compenser en incorporant des patates douces. La salade était si colorée et savoureuse que nous l'avons adoptée définitivement. Vous serez étonné de voir à quel point les olives et les câpres relèvent son goût. Si vous n'aimez pas les patates douces, prenez uniquement des pommes de terre.

2 grosses pommes de terre pour cuisson au four de 300 g (10 oz) chacune
2 grosses patates douces de 300 g (10 oz) chacune
Sel
80 g (⅓ tasse) de mayonnaise
2 c. à soupe de moutarde de Dijon
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 c. à soupe de vinaigre de vin, ou plus au goût
2 c. à soupe de câpres, égouttées
2 c. à soupe d'olives vertes, dénoyautées ou farcies, hachées
Poivre noir fraîchement moulu
2 branches de céleri moyennes (avec les feuilles si possible), hachées finement
2 œufs cuits dur, hachés grossièrement (facultatif)
3 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés finement
45 g (½ tasse) d'oignons rouges, hachés finement
7 g (¼ tasse) de persil plat, haché, plus quelques brins
8 olives noires, dénoyautées

1. Peler les pommes de terre et les patates douces et les couper en cubes de 2 cm (¾ po). Mettre les pommes de terre dans une grande casserole remplie de 2 litres (8 tasses) d'eau légèrement salée. Porter à ébullition et cuire pendant 4 min. Ajouter les patates douces et laisser mijoter 4 à 6 min de plus, jusqu'à ce qu'elles soient toutes tendres.

2. Pendant ce temps, faire la vinaigrette: Dans un grand bol à salade, combiner la mayonnaise et la moutarde et fouetter jusqu'à texture lisse. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre de vin, les câpres et les olives vertes et fouetter de nouveau. Poivrer au goût.

3. Égoutter les pommes de terre et les mettre dans la vinaigrette même si elles sont encore chaudes. Les laisser refroidir et s'imprégner de vinaigrette.

4. Ajouter le céleri, les œufs, les oignons verts, les oignons et le persil et bien mélanger le tout. Ajouter du sel et du vinaigre de vin au besoin; la salade doit être très relevée. Garnir de brins de persil et d'olives noires avant de servir.

INDONÉSIE

SALADE BALINAISE AUX CONCOMBRES

EN ENTRÉE
4 PORTIONS

Cette curieuse salade ressemble à de fins spaghettis verts. Elle est faite de lanières de concombre longues et minces. (La mandoline vous facilitera la tâche, sinon le robot de cuisine muni de la lame pour julienne.) Les salades de concombre sont appréciées dans le monde entier avec le barbecue. Quelle belle façon d'apaiser le feu et de profiter des propriétés rafraîchissantes bien connues du concombre.

3 c. à soupe d'arachides rôties à sec, hachées grossièrement
1 concombre anglais, épépiné (voir Note) ou 1 gros concombre régulier
Le quart d'un gros oignon doux comme le vidalia
3 c. à soupe de vinaigre de riz
4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de sucre, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût

1. À feu moyen, chauffer une poêle à sec (ne pas utiliser une poêle antiadhésive). Faire griller légèrement les arachides pendant 2 min en remuant la poêle de temps à autre. Laisser refroidir dans un plat.

2. Peler le concombre et l'épépiner au besoin (voir encadré p. 512). Le couper sur la largeur en sections de 8 cm (3 po), puis sur la longueur en petites lanières spaghettis. Couper l'oignon en tranches très fines.

3. Dans un bol à salade, combiner le vinaigre de riz, le sucre et le sel. Fouetter jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter du sucre et du sel au besoin. La vinaigrette devrait avoir un goût aigre-doux. Ajouter les légumes et mélanger. Parsemer les arachides sur la salade et servir.

NOTE : Le concombre anglais est long, fin et contient très peu de pépins. Il est souvent vendu scellé dans du plastique.

INDONÉSIE

FRUITS ÉPICÉS ET VINAIGRETTE AU TAMARIN

RUJAK

EN ENTRÉE
4 PORTIONS

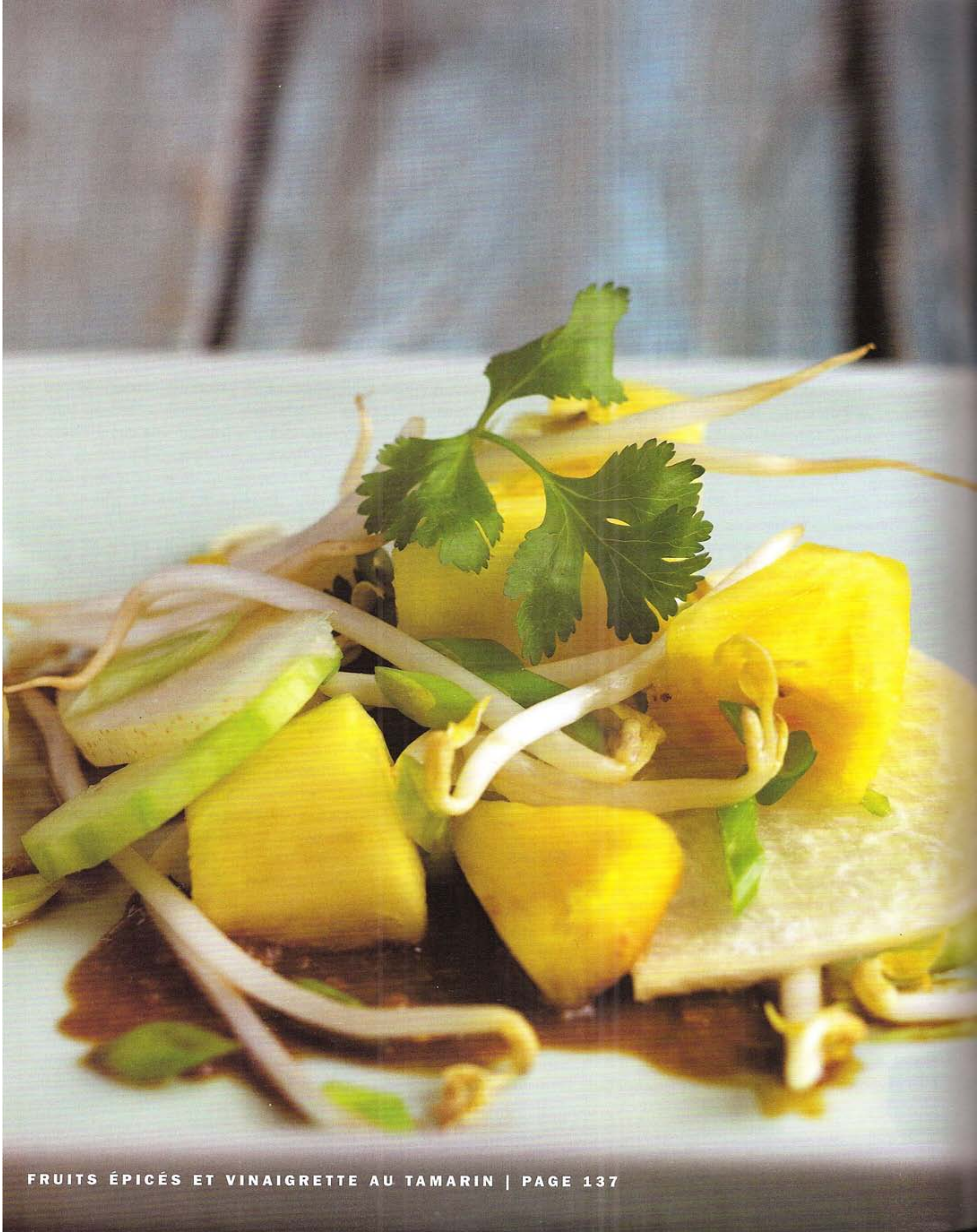
Cette salade hors du commun s'appelle *rujak* et fait partie des trésors de l'Indonésie. (On la retrouve aussi à Singapour et en Malaisie.) Le croquant des légumes et l'acidité des fruits compose un mélange rafraîchissant qui sied bien au barbecue. La vinaigrette est à la fois sucrée et piquante à cause du tamarin, des arachides et des piments, ce qui la rend unique en son genre. Si vous n'avez pas de pulpe ou de purée de tamarin, prenez plutôt du vinaigre balsamique.

VINAIGRETTE

3 c. à soupe d'arachides rôties à sec
3 c. à soupe de pulpe ou de purée de tamarin ou de vinaigre balsamique (voir Note)
175 ml (¾ tasse) d'eau chaude
1 morceau de banane mûre de 5 cm (2 po)
2 gousses d'ail, hachées
1 échalote, hachée
1 à 3 piments jalapeños ou autres piments piquants, épépinés et hachés (pour un rujak plus piquant, ne pas épépiner)
2 c. à soupe de sauce de poisson orientale, de ketchup indonésien (ketjap manis) ou de sauce soja régulière
2 c. à soupe de mélasse
1 c. à soupe de cassonade très tassée
1 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
Sel

SALADE

1 carambole ou une pomme-poire
1 petit dolique bulbeux ou 1 grosse pomme Granny Smith d'environ 240 g (8 oz)
½ ananas frais
1 concombre



FRUITS ÉPICÉS ET VINAIGRETTE AU TAMARIN | PAGE 137

180 g (1 tasse) de pousses de haricots mungo, rincées et essorées
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée, ou la partie verte d'un oignon vert, hachée

1. Préparation de la vinaigrette : Moudre les arachides en poudre grossière à l'aide du robot de cuisine en pulsant par petits coups. Mettre les arachides dans un petit bol.

2. Si on utilise la pulpe de tamarin, la mettre dans le robot de cuisine avec l'eau chaude et laisser reposer 5 min. Pulser par petits coups environ 1 min, jusqu'à ce que la pulpe se détache des graines. Ne pas trop pulser pour ne pas briser les graines. Filtrer la préparation dans le bol d'arachides. Jeter la pulpe et les graines de tamarin. Si on utilise la purée de tamarin ou le vinaigre balsamique, l'ajouter aux arachides avec l'eau chaude.

3. Remettre la préparation aux arachides dans le robot de cuisine, ajouter la banane, l'ail, les échalotes, les piments, la sauce de poisson, la mélasse, la cassonade et le jus de citron vert et saler au goût. Mettre le robot en marche jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter du jus de citron vert et du sel au besoin ; la vinaigrette doit être relevée.

Rujak

En Malaisie, les vendeurs de *rujak* servent cette salade sous forme de brochettes crues. J'aime personnellement les faire griller juste un peu. Enfilez joliment les fruits sur des brochettes de bambou et faites-les griller à feu vif de 2 à 4 min de chaque côté (4 à 8 min en tout). Servez chacune des brochettes dans un peu de vinaigrette au tamarin.

4. Préparation de la salade : Si on utilise de la carambole, la couper sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po) et réserver ; si on utilise de la pomme-poire, la couper en deux sur la longueur, retirer le cœur et couper chaque moitié sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po). Si on utilise un dolique bulbeux, le peler et le couper en deux sur la longueur, puis couper chaque moitié sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po) ; si on utilise une pomme, procéder de la même manière que pour la pomme-poire. Peler et retirer le cœur de l'ananas ; le couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Peler le concombre et le couper sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po).

5. Pour le service, couvrir le fond d'une grande assiette de vinaigrette ou la répartir dans quatre assiettes à salade. Disposer joliment la carambole ou la pomme-poire, le dolique bulbeux ou la pomme, le concombre, et terminer avec les pousses de haricot. Garnir de coriandre et servir.

NOTE : Le tamarin est une gousse qui renferme une pulpe marron rougeâtre. Si on se procure les gousses, il faudra les peler et laisser tremper la pulpe dans l'eau chaude pendant 30 min pour la faire ramollir avant de passer à l'étape 2. On peut se procurer de la pulpe de tamarin dans les épiceries indiennes ou orientales et de la purée de tamarin congelée dans les épiceries espagnoles. La purée est déjà filtrée et plus facile à utiliser. L'extrait de tamarin n'est pas recommandé pour cette recette.



PAIN NAAN | PAGE 147

PAIN GRILLÉ

Cela devait se produire. Après avoir fait cuire sur le gril des aliments aussi prévisibles que la viande, les fruits de mer et les légumes, les amateurs de barbecue ont finalement appris à faire griller le pain. Pourtant, il s'agit sans aucun doute de la première méthode utilisée par nos ancêtres. Nos prédécesseurs du néolithique faisaient sûrement cuire des grains de céréales sur des pierres chauffées près de leur feu de camp. De nos jours, dans certains villages du Liban, on utilise encore cette méthode pour cuire le pain pita. En Inde, les pains plats tels que le naan sont cuits sur les parois du tandour, un four creux en argile. Au Mexique, on fait cuire les tortillas sur la courroie d'un convoyeur métallique qui passe au-dessus des flammes vives.

« La meilleure odeur est celle du pain, le meilleur goût, celui du sel, le meilleur amour, celui des enfants. »
GRAHAM GREENE

La façon la plus efficace de griller le pain est d'utiliser les charbons ardents comme grille-pain. On peut même faire cuire la pâte crue à l'aide des flammes. Dans les pages suivantes, vous apprendrez à préparer la focaccia et d'autres pains sur la braise. Le pain naan n'aura plus aucun secret pour vous. Vous ferez aussi des papadums, ces galettes de lentilles croustillantes que je prépare sans tout le gras qu'elles renferment habituellement.

Que vous preniez du pain déjà cuit ou de la pâte que vous venez tout juste de faire, vous verrez qu'ils auront bien meilleur goût sur le gril.

MOYEN-ORIENT

MORCEAUX DE PITA GRILLÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
24 POINTES

Le gril permet d'obtenir des pointes de pain pita parfaites pour les trempettes. (C'est aussi une bonne façon de redonner vie au pita qui n'est plus frais du jour.) Pour leur ajouter du goût et de la saveur, parsemez les morceaux de graines de sésame noires ou blanches avant de les faire griller.

3 grands ou 4 petits pains pitas
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 c. à soupe de graines de sésame régulières ou noires (facultatif)

1. Couper les grands pains pitas en 8 pointes ou les petits en 6 pointes (voir Note). Badigeonner généreusement chaque pointe d'huile d'olive sur les deux faces. Saupoudrer les graines de sésame d'un seul côté.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

3. Quand le gril est prêt, mettre les pointes de pita sur la grille chaude et faire griller de 1 à 2 min de chaque côté. Ne pas quitter le gril des yeux une seule seconde puisque le pain pita brûle rapidement.

4. Laisser refroidir les pointes de pita en une seule couche sur un plateau ou une grille, ce qui rendra les pointes plus croustillantes.

NOTE: Pour obtenir des pains encore plus croustillants, ouvrir les pitas, badigeonner d'huile et faire griller. On obtiendra des pointes très minces et croustillantes.

ÉTATS-UNIS

PAIN GRILLÉ AU BEURRE À L'AIL ET À LA CORIANDRE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
20 À 24 TRANCHES

La chaleur du gril donne un pain croustillant à l'extérieur et tendre à l'intérieur ainsi qu'un bon goût fumé. La coriandre ajoute une petite touche latine à cette recette.

1 pain croûté d'environ 50 cm (20 po)
8 c. à soupe de beurre non salé à température ambiante
4 gousses d'ail, émincées
15 g (½ tasse) de coriandre fraîche, émincée
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Couper le pain en tranches de 2 cm (¾ po) d'épaisseur.

2. Défaire le beurre en crème jusqu'à ce qu'il soit léger. Ajouter l'ail, la coriandre, le sel et le poivre.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

4. Quand le gril est prêt, tartiner le pain de beurre à l'ail et à la coriandre sur les deux côtés. Mettre le pain sur la grille chaude et griller de 2 à 4 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit doré, en le retournant à l'aide d'une pince. Ne pas quitter le gril des yeux puisque le pain brûle rapidement. Servir immédiatement dans un panier.

ÉTATS-UNIS

LANGUETTES DE PAIN À L'AIL GRILLÉES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
16 MORCEAUX

Il faut passer beaucoup de temps près du gril pour surveiller la cuisson des aliments. Mais ce n'est pas une raison pour mourir de faim en attendant. Ces belles languettes de pain à l'ail sont excellentes pour calmer l'appétit. On découpe le pain de façon à exposer la plus grande surface possible à la chaleur du gril, ce qui le rendra croustillant et doré sur toutes les faces. Le zeste de citron ajoute une dimension que l'on ne retrouve pas souvent dans les autres pains à l'ail. Si vous faites attention à votre santé, badigeonnez le pain avec de l'huile d'olive de préférence, mais le beurre fondu fait aussi l'affaire.

1 pain croûté d'environ 50 à 60 cm (20 à 24 po) de longueur (voir Note)
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge ou de beurre non salé, fondu
4 gousses d'ail, émincées
1 c. à café (1 c. à thé) de zeste de citron, râpé
7 g (¼ tasse) de persil plat, émincé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Couper le pain en quatre tranches d'égale grosseur. Couper chaque morceau en quatre sur la longueur pour faire 16 doigts de 13 à 15 cm (5 à 6 po) de longueur.

2. Dans une petite casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen-doux. Ajouter l'ail, le zeste de citron et le persil et laisser mijoter de 3 à 5 min, jusqu'à ce que l'ail commence à brunir. Retirer l'ail de l'huile et assaisonner au goût.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

4. Quand le gril est prêt, badigeonner généreusement les languettes de pain d'huile à l'ail sur toutes les faces. Mettre les languettes sur la grille chaude du côté de la croûte et griller de 2 à 4 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées, en les retournant à l'aide d'une pince. Ne pas quitter le gril des yeux puisque le pain brûle rapidement.

5. Servir immédiatement dans un panier.

NOTE : Mes pains préférés pour réussir cette recette sont les pains français et italien dont la mie est généreuse et bien gonflée. On peut également utiliser la baguette française qui donnera des languettes plus croustillantes.

ITALIE

PAIN TOSCAN GRILLÉ À L'AIL

BRUSCHETTA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 TRANCHES

La bruschetta est une tranche de pain frottée d'ail et arrosée d'huile d'olive. On peut affirmer qu'elle est l'ancêtre du pain à l'ail si populaire en Amérique du Nord. On connaît la bruschetta cuite au four ou au grille-pain, mais voici une version pour le gril. Prenez du pain toscan de préférence parce qu'il offre une mie dense et friable contenant peu de sel. Il peut sembler insipide jusqu'à ce qu'on le couvre d'huile d'olive toscane fruitée et d'une généreuse pincée de sel.

La bruschetta offre un remarquable contraste de saveurs : le sel granulé au goût intense sur le dessus, le parfum de l'ail (qui devient tendre sous l'effet de la chaleur) et la bonne odeur de fumée. Il existe évidemment des recettes plus complexes, mais rien ne peut rivaliser avec la simplicité naturelle de celle-ci. Il n'est pas nécessaire de faire tremper les copeaux de bois, ce qui donnera un goût boisé plus intense au pain. Utilisez-les pour la cuisson au charbon de bois uniquement.

FACULTATIF

1 tasse de copeaux ou de morceaux de bois sec, de préférence du chêne (pour barbecue seulement)

INGRÉDIENTS

8 tranches de pain italien (pain toscan non salé de préférence), coupé en tranches de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur
1 à 2 gousses d'ail, coupées en deux
2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge pressée à froid de qualité supérieure (toscane de préférence)
Gros sel ou sel marin et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

2. Quand le gril est prêt, jeter une tasse comble de copeaux ou de morceaux de bois dans la braise. Mettre les tranches de pain sur la grille chaude et griller de 2 à 4 min en faisant une rotation de 60 degrés après 30 secondes de cuisson pour créer un quadrillage décoratif. Ne pas quitter le gril des yeux puisque le pain brûle rapidement.

3. Mettre les tranches de pain à refroidir sur une grille ou un plateau placé à côté du gril. Frotter généreusement chaque tranche avec les morceaux d'ail. Verser un filet d'huile d'olive et assaisonner. Servir immédiatement.

PAIN AUX TOMATES À LA CATALANE



ESPAGNE

PAIN AUX TOMATES À LA CATALANE
PA AMB TOMAQUET

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 TRANCHES

Mon premier repas à Barcelone, au vénérable restaurant *Los Caracoles* du quartier médiéval, a commencé avec ce pain tout simple dont j'ai découvert plusieurs variantes par la suite. Comme la bruschetta italienne et le naan indien, ce pain appartient à la vieille famille des pains grillés. Il démontre une fois de plus que les meilleures choses sont souvent les plus simples.

Dans sa présentation la plus rudimentaire, le *pa amb tomaquet* est une tranche de pain grillée frottée avec des tomates mûres et arrosée d'huile d'olive. Comme tous les aliments simples, il requiert des ingrédients de qualité supérieure: des tomates parfaitement mûres et de l'huile d'olive parfumée pressée à froid. Le pain deviendra croustillant sur le gril, mais sa surface commencera à ramollir grâce au jus des tomates. Les Catalans n'utilisant pas toujours de l'ail pour cette recette, je vous laisse le choix.

Il existe deux manières de servir ce pain. Vous pouvez préparer toutes les étapes vous-même ou vous pouvez laisser faire vos invités en posant sur la table un huilier rempli d'huile d'olive ainsi qu'un bol de sel et en offrant à chaque personne une assiette contenant une demi-gousse d'ail et une demi-tomate. La deuxième proposition est plus agréable.

4 tomates très mûres, coupées en deux
4 gousses d'ail, coupées en deux (facultatif)
8 tranches de pain de campagne de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur
Un huilier d'huile d'olive extravierge
Un petit bol de gros sel ou de sel marin
Poivre noir fraîchement moulu (facultatif)

1. Mettre la moitié d'une tomate et la moitié d'une gousse d'ail dans chaque assiette individuelle.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

3. Quand le gril est prêt, mettre les tranches de pain sur la grille chaude et faire griller de 2 à 4 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ne pas quitter le gril des yeux puisque le pain brûle rapidement.

4. Servir une tranche de pain grillé dans chaque assiette. Frotter chacune avec le morceau d'ail, puis avec la face coupée de la tomate. Verser un filet d'huile d'olive et saupoudrer de sel et de poivre.

ITALIE

FOCACCIA GRILLÉE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 FOCACCIAS

Il y a quelques années à peine, peu de gens connaissaient la focaccia. Au cours de la dernière décennie, ce pain plat italien très ancien est devenu un incontournable. Son nom vient du mot latin *focus,* qui signifie « cœur ». Des recherches archéologiques nous ont appris que dans les temps anciens on faisait cuire la focaccia directement au cœur des braises, ce qui m'a donné l'idée de tenter ma chance avec le gril. Ma focaccia est mince et ressemble presque à un craquelin.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 h, le temps nécessaire pour laisser lever la pâte

PÂTE

1 enveloppe de levure sèche active
250 ml (1 tasse) d'eau chaude
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sucre
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel
490 g (3 ¼ tasses) de farine tout usage non blanchie, et un peu plus pour saupoudrer
25 g (¼ tasse) de semoule de maïs fine

GARNITURE POUR LA FOCACCIA

3 c. à soupe de graines de sésame
1 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
3 à 4 c. à soupe d'huile d'olive extravierge

1. Dans un grand bol, combiner la levure, l'eau chaude et le sucre et laisser reposer 10 min, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter 2 c. à soupe d'huile d'olive, le sel et la farine. Pour obtenir une pâte qui ne colle pas sur le bord du plat, ajouter de la farine au besoin.

2. Pétrir la pâte pendant quelques minutes sur une surface de travail farinée, dans le robot de cuisine ou dans un batteur sur socle muni d'un crochet pétrisseur. La pâte doit être souple, molle et non collante; ajouter plus de farine au besoin. Il faudra de 6 à 8 min pour la pétrir.

3. Utiliser un peu de l'huile d'olive restante pour huiler un grand bol. Mettre la pâte dans le bol et la badigeonner d'huile, couvrir de pellicule plastique et laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air de 1 à 2h, jusqu'à ce qu'elle double de volume.

4. Enfoncer le poing dans la pâte afin qu'elle dégonfle et former 1 rouleau de 5 cm (2 po) de diamètre. Couper ce rouleau en 8 morceaux égaux et former en boules. Couvrir avec un linge propre et humide.

5. Lorsqu'on est prêt à rouler les focaccias, préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6. Fariner légèrement la surface de travail et le rouleau à pâtisserie. Abaisser une boule à la fois (conserver les autres sous le linge humide) et former des cercles de 15 cm (6 po) de diamètre et de 6 mm (¼ po) d'épaisseur. Saupoudrer légèrement de semoule de maïs et empiler dans une assiette en prenant soin de mettre une pellicule plastique ou un morceau de papier paraffiné (ciré) entre eux. Pour un meilleur résultat, abaisser les pains pas plus de 15 min avant de les cuire.

7. Quand le gril est prêt, combiner les graines de sésame et le gros sel dans un bol. Badigeonner chaque focaccia d'huile d'olive et couvrir avec le mélange de graines de sésame et de sel.

8. Mettre quelques focaccias sur la grille, côté huilé vers le bas. Badigeonner l'autre côté d'huile et parsemer du mélange de graines de sésame et de sel. Cuire de 2 à 4 min chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et boursouflées, en les retournant à l'aide d'une pince. Ne pas quitter le gril des yeux parce que le pain brûle rapidement. Répéter l'opération avec les autres focaccias.

ÉTATS-UNIS

PAIN GRILLÉ DE BRUCE FRANKEL

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PAINS

Cette recette me rappelle tout particulièrement un restaurant romantique et innovateur qui a contribué à la révolution culinaire de Boston grâce à son chef visionnaire Bruce Frankel. Même si le *Panache* de Central Square, à Cambridge, a fermé ses portes il y a une dizaine d'années et que Frankel a orienté ses talents vers l'Internet, ma génération n'oubliera jamais ce lieu où il servait ce merveilleux pain grillé comme hors-d'œuvre avec du fromage de chèvre.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1h30 à 2h30, le temps nécessaire pour laisser lever la pâte

INGRÉDIENTS

½ enveloppe de levure sèche active (1 ¼ c. à café ou à thé)
1 c. à soupe de mélasse
160 ml (⅔ tasse) d'eau chaude
225 g (1 ½ tasse) de farine tout usage non blanchie, et un peu plus pour saupoudrer
115 g (¾ tasse) de farine de blé entier
3 c. à soupe de semoule de maïs, ou plus pour saupoudrer
½ c. à café (½ c. à thé) de gros sel ou de sel marin
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 c. à soupe de feuilles de thym frais
Poivre noir fraîchement moulu

1. Dans un grand bol, combiner la levure, la mélasse et 2 c. à soupe d'eau chaude. Laisser reposer de 5 à 10 min, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter l'eau chaude restante, la farine tout usage, la farine de blé entier, la semoule de maïs et le sel pour former une pâte lisse, facile à pétrir et non collante. Pétrir sur une surface de travail farinée, dans le robot de cuisine ou dans un batteur sur socle muni d'un crochet pétrisseur, jusqu'à ce qu'elle soit souple et molle; si elle colle, ajouter un peu de farine tout usage au besoin. Il faudra de 6 à 8 min pour le pétrissage.

2. Utiliser 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) d'huile pour huiler légèrement un grand bol. Mettre la pâte dans le bol et la huiler sur toutes les faces avec 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) d'huile. Couvrir avec un linge propre et humide et laisser doubler de volume de 1 à 2h dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air. Abaisser la pâte, couvrir avec un linge propre et humide et laisser doubler de nouveau environ 30 min.

3. Enfoncer la pâte avec le poing et la diviser en 6 morceaux de même grosseur. Rouler chaque morceau, former des boules et couvrir avec un linge propre et humide.

4. Quand il est temps de rouler les pains, préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Fariner légèrement la surface de travail et le rouleau à pâtisserie. Abaisser une boule à la fois (conserver les autres sous le linge humide) et former des cercles de 13 cm (5 po) et de 3 mm (⅛ po) d'épaisseur. Saupoudrer légèrement les cercles de pâte de semoule de maïs et les empiler dans une assiette en prenant soin de mettre une pellicule plastique ou un morceau de papier paraffiné (ciré) entre eux.

6. Quand le gril est prêt, badigeonner les pains avec l'huile restante et en mettre quelques-uns sur la grille chaude. Faire griller de 2 à 4 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorés, en les retournant à l'aide d'une pince. Ne pas quitter le gril des yeux. Saupoudrer les pains de thym et de poivre. Répéter l'opération avec les pains restants et servir immédiatement.

INDE

PAIN NAAN

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
14 À 16 PAINS NAANS

Les pains plats ont été les premiers aliments cuits dans un *tandour* (four indien) et, pour moi, ils sont les meilleurs, surtout le *naan* à la levure, si léger avec son bon goût de beurre. Les Indiens le font cuire sur les parois du four. Dans le nord de l'Inde, on trouve dans chaque quartier une boulangerie en plein air où des cuisiniers roulent et cuisent le naan à longueur de journée.

La procédure est assez simple. Dès qu'on passe notre commande, le boulanger prend une boule de pâte blanche et molle qu'il transforme en pain plat. Après l'avoir tapoté et lui avoir donné la forme d'une grosse larme, il le presse contre la paroi du four chaud à l'aide d'un *gaddi,* un genre de support en forme d'oreiller. La température du tandour est alors à 370 °C (700 °F). Le pain ressort du tandour bien gonflé et boursouflé sur le dessus et doré en dessous. Il est légèrement sucré, tendre et délicieux sans parler de sa délicate odeur de fumée.

Même si nous n'avons pas de tandour à la maison, nous avons la possibilité de profiter efficacement de notre gril. J'ai essayé plusieurs techniques au fil des années, y compris celle de mettre une pierre sur le gril, mais la meilleure consiste à mettre le pain directement sur la grille au-dessus des flammes.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1h30 à 2h, le temps nécessaire pour faire lever la pâte

INGRÉDIENTS

1 enveloppe de levure sèche active
5 c. à soupe de sucre
250 ml (1 tasse) d'eau chaude
1 gros œuf, battu
3 c. à soupe de lait
2 c. à café (2 c. à thé) de sel
675 g à 750 g (4 ½ à 5 tasses) de farine tout usage non blanchie, et un peu plus pour saupoudrer et rouler la pâte
1 c. à soupe d'huile végétale
4 c. à soupe de beurre non salé, fondu

1. Dans un grand bol, combiner la levure, 1 c. à soupe de sucre, 60 ml (¼ tasse) d'eau chaude et laisser reposer de 5 à 10 min, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter le sucre restant, 175 ml (¾ tasse) d'eau chaude, l'œuf, le lait et le sel. Ajouter 600 g (4 tasses) de farine et mélanger pour former une pâte lisse, facile à pétrir et non collante. Pétrir la pâte sur une surface de travail farinée, dans le robot de cuisine ou dans un batteur sur socle muni d'un crochet pétrisseur, jusqu'à ce qu'elle soit souple et lisse ; si elle colle, ajouter un peu de farine tout usage au besoin. Il faudra de 6 à 8 min pour pétrir la pâte.

2. Utiliser 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) pour huiler légèrement un grand bol. Mettre la pâte dans le bol et la huiler sur toutes les faces avec 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) d'huile. Couvrir avec un linge propre et humide et laisser doubler de volume de 1 h à 1 h 30 dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air. Enfoncer la pâte avec le poing et rouler un morceau de 5 cm (2 po) entre les paumes jusqu'à l'obtention d'une petite boule lisse. Répéter l'opération avec la pâte restante pour former de 14 à 16 boules. Mettre les boules sur une plaque à pâtisserie légèrement farinée et couvrir d'un linge propre et humide. Laisser gonfler 30 min.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Au moment de la cuisson, mettre près du gril un rouleau à pâtisserie, une planche à découper, un bol avec un peu de farine et le beurre fondu. (Cette étape est très théâtrale et vos invités adoreront vous voir faire.) Fariner légèrement la planche à découper et abaisser une boule de pâte pour former un disque de 13 cm (5 po) de diamètre. Aplatir et étirer la pâte pour obtenir des pains de 18 à 20 cm (7 à 8 po) de diamètre. Étirer en forme de grosse larme et déposer immédiatement sur la grille.

5. Cuire de 2 à 4 min, jusqu'à ce que le dessous soit croustillant et doré et que le dessus soit gonflé et boursouflé. Frotter de beurre, retourner et griller l'autre côté de 2 à 4 min. Ne pas quitter le gril des yeux parce que ces pains brûlent rapidement. Répéter l'opération avec les pains restants. Badigeonner les pains chauds de beurre et les servir entiers ou de la façon traditionnelle en découpant chacun en trois pointes.

JAMAÏQUE

PAIN FRIT JAMAÏCAIN
FESTIVALS

EN ENTRÉE
24 PAINS

Les *festivals* sont des pains frits qui accompagnent le porc ou le poulet *jerk* en Jamaïque. Voici une recette inspirée d'un boui-boui de Boston Beach, le *Sufferer's* (le nom est certainement approprié quand on considère le nombre de piments Scotch Bonnet utilisés dans une recette de *jerk* !) Pour faire une présentation spectaculaire, j'aime tresser la pâte, mais on peut aussi la rouler et la frire en lui donnant une forme de cigare plus traditionnelle.

300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
25 g (¼ tasse) de semoule de maïs
3 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe de levure chimique
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
5 c. à soupe de beurre non salé, froid
175 ml (¾ tasse) de lait concentré, ou plus au besoin
500 ml (2 tasses) d'huile d'arachide pour friture, ou plus au besoin

1. Dans un grand bol, combiner la farine, la semoule de maïs, le sucre, la levure chimique et le sel. Ajouter le beurre au mélange en le coupant à l'aide de deux couteaux. Mélanger les ingrédients dans le robot de cuisine muni d'une lame. Mixer jusqu'à ce que la texture soit sablonneuse. Ajouter suffisamment de lait concentré pour obtenir une pâte ferme mais malléable, et bien mélanger.

2. Prendre des morceaux de pâte de la grosseur d'une noix et les rouler dans les paumes pour former de longs cordons de pâte. On devrait obtenir 24 cordons de 25 cm (10 po) de longueur par 6 mm (¼ po) d'épaisseur. Replier les cordons en deux et faire une torsade.

3. Verser l'huile dans une bassine à friture ou dans une poêle à frire profonde. Chauffer à feu moyen-élevé jusqu'à ce que le thermomètre de la friteuse atteigne 180 °C (350 °F).



4. Déposer prudemment les festivals dans l'huile chaude et frire de 2 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer de l'huile à l'aide d'une cuillère à égoutter. Éponger sur du papier absorbant et servir immédiatement.

INDE

PAPADUMS AU CHARBON DE BOIS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PAPADUMS

Les papadums sont des pains plats indiens faits de farine de lentilles et d'épices. On les sert dans tous les restaurants indiens comme hors-d'œuvre ou avec le plat principal. On les fait habituellement frire, ce qui les rend plutôt graisseux. En Inde, on utilise plutôt le tandour, sinon on les fait cuire au-dessus des flammes, ce qui les rend aussi légers que des gaufres. Et aucun gras n'est ajouté! On trouve aujourd'hui des papadums vendus en boîte ou congelés. (Ils font partie des rares aliments préparés vendus en Inde.) Voici la recette que j'ai trouvée au Khau Galli (foire alimentaire) de Mumbai, un endroit extrêmement coloré situé près du marché Zaveri où l'on compte de nombreux petits restos en plein air.

8 papadums

1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2. Quand le gril est prêt, mettre quelques papadums sur la grille chaude. Cuire de 20 à 40 secondes, jusqu'à ce que le dessous soit doré et boursouflé. Retourner à l'aide d'une pince et cuire l'autre côté de la même façon. Ne pas quitter le gril des yeux puisque les papadums brûlent très rapidement. Répéter l'opération avec les autres papadums et servir immédiatement.



RÔTI DE CÔTES DE BŒUF GRILLÉ À L'AIL ET AU ROMARIN | PAGE 155



CHAPITRE 6

COMMENT AIMEZ-VOUS LE BŒUF ?

À en juger par la quantité d'os de bison trouvés près des foyers des hommes des cavernes, le bœuf a certainement été la première viande à être cuite sur le feu. Jusqu'à maintenant, la popularité de cette viande demeure universelle et très élevée. Après tout, rien ne vaut le plaisir primitif de déguster de la viande de bœuf fumée et bien saignante.

« L'amitié, c'est être confortablement rempli de rôti de bœuf ; l'amour, c'est être pétillant de champagne. »
SAMUEL JOHNSON

Le bœuf est l'un des meilleurs aliments pouvant être consommés sur la route du barbecue. Les Coréens aiment le *bool kogi* (bœuf grillé au sésame), les Russes le *shashlik* (kebabs) et les Texans les énormes biftecks. Il est bon de réaliser à quel point la passion du bœuf est répandue et de découvrir le nombre impressionnant de façons différentes d'apprêter le bœuf sur le gril.

Dans ce chapitre, vous découvrirez des plats de bœuf de toutes les grosseurs, de toutes les formes et de toutes les cuissons. Les petits satés indonésiens, la côte de bœuf géante de Grande-Bretagne, le bifteck d'aloyau de la Toscane, le teriyaki de Tokyo, les bouts de côtes de Séoul, le bœuf rapidement saisi du Vietnam et les pointes de poitrine de bœuf cuites très lentement du Texas.

Vous apprendrez à griller un bifteck de la bonne manière et à rouler le *matambre* (bifteck de flanc sud-américain). Quels que soient vos goûts, vous trouverez tout ce dont vous avez besoin dans ces pages.

ÉTATS-UNIS

POINTE DE POITRINE DE BŒUF RÔTIE À LA MODE TEXANE

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
10 À 12 PORTIONS

Au Texas, le bœuf est roi, surtout la pointe de poitrine de bœuf fumée qui se défait à la fourchette. Voici l'une des recettes les plus faciles, mais elle représente un certain défi. Facile parce qu'elle ne requiert qu'un seul ingrédient principal: la pointe de poitrine de bœuf (même les assaisonnements sont facultatifs). Un défi parce qu'il faut des années pour apprendre à bien doser la quantité de fumée (beaucoup), la chaleur idéale (basse) et le temps de cuisson nécessaire (mesuré en demi-journée plutôt qu'en heures) afin de transformer l'un des parties du bœuf les plus coriaces en un délice parfaitement tendre.

Deux choses importent: choisir la bonne coupe de viande recouverte d'une bonne couche de gras et la faire cuire dans un contenant peu profond. La lèchefrite empêche les jus de couler sur le feu et la viande de sécher tout en favorisant une bonne pénétration de la fumée par le dessus. Une pointe de poitrine entière pèse de 8 à 9 kg (18 à 20 lb). Achetez plutôt un morceau partiellement dégraissé de 2,4 à 2,8 kg (5 à 6 lb). N'essayez pas cette recette avec un morceau dégraissé de 1 kg (2 lb) parce qu'il sécherait trop rapidement.

Pour avoir la bonne quantité de fumée, il faut cuire la viande au charbon de bois ou dans un fumoir.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 8h pour le traitement de la viande (facultatif); et 6h pour la cuisson

NÉCESSAIRE

6 tasses de copeaux ou de morceaux de noyer ou de prosopis trempés dans suffisamment d'eau froide pendant 1h, puis égouttés

INGRÉDIENTS

1 pointe de poitrine de bœuf de 2,4 à 2,8 kg (5 à 6 lb), de préférence avec une couche de gras d'au moins 6 mm (¼ po), et de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur
1 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
1 c. à soupe d'assaisonnement au chile
2 c. à café (2 c. à thé) de sucre
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu

1. Rincer le bœuf à l'eau froide et l'éponger à l'aide de papier absorbant.

2. Dans un bol, mélanger avec le bout des doigts le sel, l'assaisonnement au chile, le sucre, le poivre et le cumin. Couvrir le bœuf sur toutes les faces avec le mélange d'épices. Si possible, envelopper la viande dans une pellicule plastique et laisser saumurer de 4 à 8h ou toute une nuit; mais si le temps manque, on peut le faire cuire immédiatement.

3. Préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à feu doux. La lèchefrite servant à recueillir les jus de cuisson n'est pas nécessaire pour cette recette.

4. Quand le gril est prêt, jeter 1 ½ tasse de copeaux de bois sur la braise (¾ tasse de chaque côté). Mettre le bœuf dans un plat en aluminium (ou faire un plat à l'aide de papier d'aluminium résistant), côté gras vers le haut. Mettre la lèchefrite au centre de la grille loin de la chaleur directe. Fermer le couvercle.

Sauce barbecue à la mode texane

La meilleure sauce barbecue texane est un mélange de sauce tomate sucrée à la mode du Kansas et d'un peu de sauce vinaigrée à la manière de la Caroline du Nord. Ma version est composée à parts égales de Sauce barbecue de base (p. 524) et de Sauce au vinaigre de la Caroline du Nord (p. 527). Elle est idéale avec la pointe de poitrine de bœuf. Ajoutez-y un peu de jus de cuisson de la viande ou un peu de pointe de poitrine cuite et hachée.

5. La fumée cuira suffisamment le bœuf pour pouvoir le défaire facilement en filaments. (Il faudra de 6 à 8h pour la cuisson, selon le poids de la viande et la chaleur du gril.) Badigeonner la viande de temps à autre avec la graisse et le jus qui s'égouttent dans le plat d'aluminium. Ajouter de 10 à 12 nouveaux charbons de chaque côté du plat à chaque heure de cuisson et jeter ¾ tasse de copeaux de bois sur les nouveaux charbons, et ce, pendant les trois premières heures.

6. Retirer le plat de viande du gril et laisser reposer 15 min. Mettre le bœuf sur une planche à découper et couper en tranches fines contre le grain de la viande à l'aide d'un couteau bien affûté, d'un couteau électrique ou d'un couperet. Mettre les tranches dans un plat de service, napper de jus de cuisson et servir immédiatement.

ÉTATS-UNIS

RÔTI DE CÔTES DE BŒUF GRILLÉ À L'AIL ET AU ROMARIN

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
12 À 16 PORTIONS

Si vous êtes comme moi, vous êtes probablement intimidé à l'idée de faire cuire une côte de bœuf. Qui ne le serait pas puisque cette coupe est l'une des plus formidables, même pour les chefs les plus expérimentés: une pièce de viande coûteuse de plus de 8 kg (18 lb) qu'on ne peut soulever qu'avec les deux mains. Il n'y a plus aucune raison de se retenir puisque voici la méthode la plus sûre pour obtenir une côte de bœuf croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur. La méthode de cuisson à chaleur indirecte est la solution.

Il est important de bien calculer le temps de cuisson en sachant qu'il faut de 12 à 14 min par 480 g (1 lb) pour un rôti avec l'os. Aussi, il faut laisser la viande cuite reposer pendant au moins 10 à 15 min avant de la découper afin de laisser les jus se répartir du centre vers l'extérieur.

Cette recette demande un rôti de 7 côtes de 7,6 à 8,6 kg (16 à 18 lb) qui servira de 12 à 16 personnes. On peut préparer un rôti de 2, 4 ou 6 côtes de la même manière en réduisant le temps de cuisson. Choisissez un rôti recouvert d'une épaisse couche de gras qui fondra pendant la cuisson, ce qui humectera et attendrira la chair.

Si vous n'avez pas de romarin frais, prenez du romarin séché. Le Pouding du Yorkshire sur le gril (p. 497) est l'accompagnement rêvé pour ce rôti.

PRÉPARATION À L'AVANCE

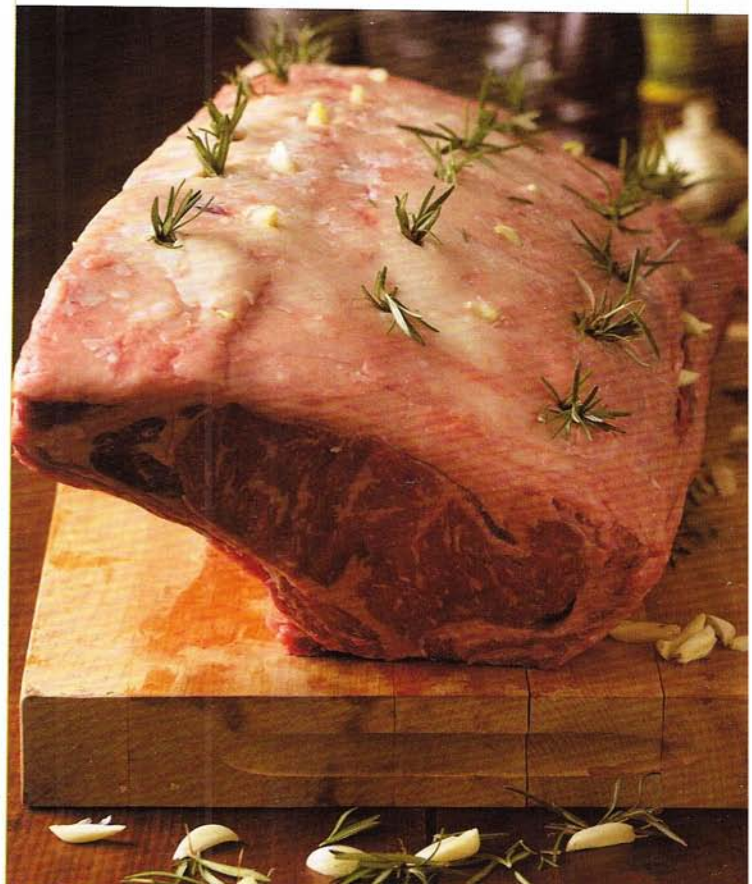
Aucune, mais compter 4h pour la cuisson

BŒUF

- **1 rôti de côtes de bœuf de 7 côtes de 7,6 à 8,6 kg (16 à 18 lb), attaché avec de la ficelle à rôti à tous les 5 cm (2 po)**
- **6 gousses d'ail, pelées et coupées en quatre sur la longueur**
- **4 à 6 brins de romarin frais, ou 1 c. à soupe de romarin séché**

SEL À FROTTER

- **2 c. à soupe de grains de poivre noir**
- **2 c. à soupe de romarin séché**
- **2 c. à soupe de gros sel ou de sel marin**
- **2 c. à soupe de paprika doux**



1. Préparation du bœuf: Avec le bout de la lame d'un couteau d'office, faire une série d'incisions dans le gras du rôti ainsi que sur les côtés et le dessous à tous les 1,25 cm (½ po) à 5 cm (2 po) d'intervalle. Dans chaque incision, insérer en alternance les morceaux d'ail et 1 à 2 feuilles de brins de romarin (ou de romarin séché). Insérer les brins de romarin restants sous la ficelle à rôti.

2. Préparation du sel à frotter: Moudre les grains de poivre et le romarin séché en une fine poudre à l'aide du moulin à épices ou du mélangeur. Ajouter le sel et le paprika et moudre de nouveau. Enrober la viande de sel à frotter sur toutes les faces et plus spécifiquement sur le côté gras de la viande.

3. Préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite pour recueillir les liquides au centre et préchauffer à feu moyen.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre le rôti sur la grille chaude, côté gras vers le haut, au-dessus de la lèchefrite.

Tableau de cuisson pour le bœuf

COUPE	MÉTHODE	CHALEUR	BIFTECKS Saignant (52 °C/125 °F)	À point (70 °C/160 °F)	Bien cuit (77 °C/170 °F)
STEAKS					
1,25 cm (½ po) d'épaisseur	directe	élevée	1 à 2 min par côté	2 à 3 min par côté	3 à 4 min par côté
2,5 cm (1 po) d'épaisseur	directe	élevée	3 à 4 min par côté	4 à 6 min par côté	6 à 7 min par côté
3,75 cm (1 ½ po) d'épaisseur	directe	élevée	4 à 6 min par côté	6 à 8 min par côté	8 à 9 min par côté
Bifteck de flanc	directe	élevée	2 à 3 min par côté	4 à 5 min par côté	6 à 7 min par côté
RÔTIS ET CÔTES					
Filet: 1 à 1,4 kg (2 à 3 lb)	indirecte	élevée	40 à 50 min	1 h	non recommandé
Filet: 1,8 à 2,25 kg (4 à 5 lb)	indirecte	élevée	1 h	1 h 15	non recommandé
Côte désossée: 1,8 à 2,75 kg (4 à 6 lb)	indirecte	moyenne	1 à 1½ h	1 h 30 à 2 h	non recommandé
Rôti de côtes: 7,6 à 8,6 kg (16 à 18 lb) avec os	indirecte	moyenne	3 h	4 h	non recommandé
Pointe de poitrine: 2,25 à 2,75 kg (5 à 6 lb)	indirecte	basse			5 à 7 h; 88 °C (190 °F)
Côtes	indirecte	moyenne		1 h 30 à 2 h	1 h 30 à 2 h

Ce tableau général sert de guide pour les différentes coupes de viande.
La cuisine sur le gril est un art et non une science. En cas de doute, se référer à la recette choisie dans ce livre.

5. Griller le rôti au goût, de 3h30 à 4h pour qu'il soit mi-saignant ou de 12 à 14 min par 480 g (1 lb). Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 nouveaux morceaux de charbon de chaque côté de la lèchefrite après chaque heure de cuisson. Si on utilise un appareil alimenté au gaz, laisser le couvercle tout au long de la cuisson. Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson. Pour un rôti mi-saignant, la chaleur doit atteindre 62 °C (145 °F) et pour un rôti à point, 70 °C (160 °F).

6. Mettre le rôti sur une planche à découper et le couvrir légèrement d'un papier d'aluminium. Laisser reposer de 10 à 15 min avant de découper. La meilleure façon de procéder est de découper le rôti entre chaque côte à l'aide d'un long couteau bien affûté, puis de découper en tranches fines avant de servir.

BRÉSIL

RÔTI DE CÔTES DE BŒUF FARCI À LA BRÉSILIENNE

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE OU AU TOURNEBROCHE
8 PORTIONS

Ce rôti est l'un des plus originaux servis à Rio. Imaginez un rôti de côtes désossé, généreusement bardé de jambon, de fromage, de carottes, de poivrons et d'autres légumes. On le fait cuire jusqu'à ce qu'il soit tendre à l'aide du tournebroche ou à cuisson indirecte. La farce sert à parfumer la viande et à composer une mosaïque colorée lorsqu'on découpe le rôti. Cette recette est inspirée du restaurant *Porcao* d'Ipanema, à Rio de Janeiro.

La façon la plus simple d'insérer les différents ingrédients de la farce est d'utiliser une lardoire, un instrument pointu muni d'une lame métallique en forme de V. Si vous n'en avez pas, lisez l'encadré de droite.

ÉQUIPEMENT DE CUISINE

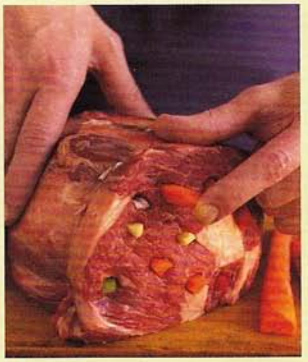
Tournebroche (facultatif)

COMMENT LARDER

Si vous n'avez pas de lardoire, un fusil boucher fera l'affaire. Lavez et essuyez l'ustensile pour enlever toute particule métallique.



***1.** Insérez lentement le bout effilé d'un côté du rôti et faites-le ressortir de l'autre côté. Retirez l'instrument; un tunnel sera ainsi créé.*



***2.** Faites pénétrer doucement les morceaux de fromage, de légumes et de jambon dans les tunnels. Pour les légumes plus petits comme les lanières de poivrons, insérez-en des deux côtés du rôti. Congelez d'abord le jambon et le fromage afin de pouvoir les insérer plus facilement.*

INGRÉDIENTS

- **1 rôti de côtes de bœuf désossé de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb), roulé et attaché avec de la ficelle à rôti**
- **2 longues carottes minces, pelées et coupées en deux sur la longueur**
- **½ poivron vert, équeuté, épépiné et coupé en lanières de 1,25 cm (½ po)**
- **½ poivron rouge, équeuté, épépiné et coupé en lanières de 1,25 cm (½ po)**
- **1 oignon moyen, coupé en 10 quartiers**
- **1 tranche de jambon fumé d'environ 60 g (2 oz) et de 6 mm (¼ po) d'épaisseur, coupée en lanières de 6 mm (¼ po) et congelée**
- **1 tranche de provolone vieilli ou d'un autre fromage blanc ferme d'environ 60 g (2 oz) et de 6 mm (¼ po) d'épaisseur, coupée en lanières de 6 mm (¼ po) et congelée**
- **2 gousses d'ail, coupées en allumettes**
- **Sel et poivre noir fraîchement moulu**

1. À l'aide d'une lardoire ou d'un fusil boucher, percer la viande d'un bout à l'autre de 16 à 20 fois afin de créer des tunnels dans le sens des fibres.

2. Insérer délicatement les morceaux de carotte, le poivron, l'oignon, le jambon et le fromage. Les morceaux de carotte seront assez longs pour traverser la viande; on peut couper les autres ingrédients et les insérer d'un côté puis de l'autre du rôti en des morceaux plus petits.

3. Avec la pointe d'un couteau d'office, faire des incisions de 2,5 cm (1 po) sur le dessus du rôti. Insérer des morceaux d'ail dans chacune d'elles. Assaisonner généreusement le rôti de sel et de poivre (voir Note).

4. Cuisson à chaleur indirecte: Préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre sous la grille pour recevoir la graisse et préchauffer à chaleur moyenne. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre le rôti sur la grille chaude au-dessus de la lèchefrite. Couvrir et cuire au goût. Pour un rôti mi-saignant, cuire 1 h 30, ou jusqu'à atteindre 62 °C (145 °F) au thermomètre à viande; pour un rôti à point, la chaleur doit atteindre 70 °C (160 °F). Pour un appareil au charbon de bois, ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté de la lèchefrite après chaque heure de cuisson.

5. Cuisson au tournebroche: Préparer le gril pour recevoir la graisse selon la méthode du manufacturier. Pour un appareil au gaz, préchauffer les brûleurs avant et arrière à température élevée. Pour un appareil au charbon de bois, allumer les charbons et placer une rangée à l'avant et une autre derrière en laissant un espace au centre. Embrocher le rôti au-dessus de la lèchefrite. Couvrir et laisser griller de 1 h 15 à 1 h 30 pour un rôti mi-saignant, ou jusqu'à atteindre 62 °C (145 °F) au thermomètre à viande. Pour une cuisson à point, cuire de 1 h 30 à 2 h ou jusqu'à atteindre 70 °C (160 °F) au thermomètre à viande. Remettre du charbon de bois après 1 h.

6. Mettre le rôti sur une planche à découper et laisser reposer 10 min. À l'aide d'un couteau électrique ou d'un couteau à découper bien affûté, couper en fines tranches sur la largeur et servir.

NOTE: Le rôti peut se préparer 8 h à l'avance jusqu'à cette étape. Couvrir et réfrigérer.

CUBA

STEAKS MARINÉS À L'AIL ET AU CITRON VERT
PALOMILLA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Dites le mot *palomilla* aux Cubains et leurs yeux s'illumineront de plaisir. Jadis considéré comme le plat du pauvre, il a acquis ses lettres de noblesse depuis. Le mot fait référence à la coupe de viande fine et succulente de l'extérieur de ronde (la *bola* en espagnol). La ronde pouvant être plutôt coriace, il faut la couper finement (environ l'épaisseur du petit doigt) afin qu'elle semble plus tendre.

À Miami, on sert ce plat dans toute la ville. Pour un résultat optimal, achetez du haut de surlonge et grillez-le au-dessus du bois de chêne au lieu de le faire sauter à la poêle. Faites mariner la viande dans l'*adobo,* cette fameuse marinade à base de cumin, de citron vert et d'ail, avant de la cuire. Vous pouvez aussi badigeonner la viande d'*adobo* en cours de cuisson. Si vous ne trouvez pas cette coupe, prenez du bifteck de coquille d'aloyau ou de la surlonge. L'important est d'avoir des biftecks minces n'ayant pas plus de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. Servez-les avec de la Polenta grillée (p. 490) ou avec un plat de Riz et pois à la bahamienne (p. 489).

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner les steaks

INGRÉDIENTS

4 gousses d'ail, pelées
Sel et poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
125 ml (½ tasse) de jus de citron vert ou de jus d'orange amère fraîchement pressé
4 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
4 biftecks de bœuf de 180 à 240 g (6 à 8 oz), coupés à 1,25 cm (½ po) d'épaisseur
2 gros oignons, coupés en tranches de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur

1. À l'aide d'un pilon et d'un mortier, réduire en pâte l'ail, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ½ c. à café (½ c. à thé) de

Comment griller un bifteck à la perfection

Lorsqu'on sonde les Américains au sujet de leurs grillades préférées, le bifteck figure toujours en tête de liste. La tranche de bœuf est l'aliment idéal pour le gril: sa grande surface absorbe les saveurs de charbon de bois et de fumée et sa minceur relative permet une cuisson rapide. L'erreur la plus fréquente en la matière est de trop cuire la viande; la deuxième erreur la plus fréquente est la cuisson insuffisante... Voici comment atteindre la perfection.

1. Choisissez la bonne coupe de viande. Les coupes tendres comme la surlonge, le filet, l'aloyau, le contre-filet et le faux-filet sont les meilleures. Les biftecks filandreux comme le bifteck de hampe et de flanchet sont également savoureux en grillades pourvu qu'ils soient minces. Gardez les coupes plus coriaces comme la tranche de palette pour une cuisson longue, lente et bien arrosée de style braisage. (Vous trouverez un tableau des différentes coupes à la page 163.)

2. Certaines personnes laissent réchauffer le bifteck à température ambiante avant de le griller. La plupart des professionnels dont moi-même ne se donnent pas cette peine. La différence en temps de cuisson est minime et ne vaut certainement pas le risque d'avarier la viande.

3. Préchauffez le gril à température élevée. Si vous grillez un bifteck très épais (un bifteck d'aloyau de 5 cm ou 2 po), préparez un feu à deux zones (voir la page 19). Sur un gril au gaz, préchauffez un côté à température élevée et l'autre à température moyenne-élevée.

4. Salez et poivrez généreusement les biftecks. Utilisez du gros sel ou du sel marin. Les cristaux de gros sel se dissolvent plus lentement que le sel de table, plus fin, et résistent mieux à la chaleur. Les pros du bifteck partout dans le monde le préfèrent. J'utilise toujours du poivre noir fraîchement moulu ou concassé et je l'applique généreusement avant et après la cuisson.

Certaines personnes ne salent pas avant la cuisson, prétextant que le sel extrait les sucs. Croyez-moi, dans le temps qu'il faut pour cuire un bifteck à cuisson mi-saignant, vous ne perdrez pas de jus. Par ailleurs, le goût du sel mélangé aux jus de viande caramélisés est imbattable.

5. Huilez la grille. La façon la plus simple de le faire est d'utiliser un morceau de gras du bifteck que vous tenez avec la pince ou sur le bout d'une fourchette à découper. Frottez le gras sur les barreaux de la grille. Un chiffon huilé ou un papier absorbant plié et huilé font également l'affaire.

6. Disposez les biftecks sur la grille huilée de manière à les aligner dans la même direction. Tournez-les après deux minutes. Normalement, je vise 45 degrés. Le résultat est un attrayant motif de losanges sur les biftecks. Parfois, je les tourne à 90 degrés pour produire des angles droits dans le motif. Faites cuire le bifteck jusqu'à ce que le sang perle à la surface, ce qui prend 1 à 2 min pour un bifteck d'une épaisseur de 1,25 cm (½ po), 3 à 5 min pour une épaisseur de 2,5 cm (1 po), 6 à 9 min pour une épaisseur de 4 à 5 cm (1½ à 2 po). Tournez le bifteck avec la pince ou une spatule; n'utilisez jamais une fourchette. Les trous percés par une fourchette font s'écouler les jus.

7. Retournez les biftecks de l'autre côté après 2 min. Le temps de cuisson est légèrement moindre sur l'autre côté. Le meilleur test pour une cuisson parfaite est le toucher: pressez le dessus avec votre index. Pour une cuisson saignante, le bifteck cédera facilement; pour une cuisson à point, le bifteck cédera en résistant; pour une cuisson bien cuit, le bifteck sera ferme (voir la rubrique « La cuisson est-elle à point? » à la page 34). Évitez d'entailler le bifteck pour tester la cuisson, encore une fois, pour ne pas perdre de jus.

8. Transférez les biftecks dans des assiettes ou un plateau et assaisonnez-les de nouveau avec du sel et du poivre. À ce stade, j'aime bien arroser mes biftecks d'huile d'olive extravierge (à la toscane) ou de beurre fondu. C'est facultatif, mais cela permet de rehausser les saveurs.

9. Habituellement, on laisse tomber cette dernière étape même si c'est la plus importante. Laissez le bifteck reposer de 2 à 5 min avant de servir. Cela détend la viande et donne un bifteck plus juteux.



STEAKS DE L'ENFER

poivre et le cumin. Ajouter le jus de citron vert, 2 c. à soupe d'huile d'olive et mélanger pour former une pâte lisse. À défaut d'un mortier et d'un pilon, mettre les ingrédients dans le mélangeur ou le robot de cuisine et réduire en purée. Ajouter du sel ou du poivre au besoin; l'*adobo* devrait être relevé. Badigeonner la moitié de l'*adobo* sur les steaks et laisser mariner au réfrigérateur 30 min. Réserver la marinade restante.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner les tranches d'oignon avec l'huile d'olive restante et les disposer sur la grille chaude. Faire griller les steaks au goût (de 2 à 3 min pour un steak mi-saignant), les badigeonner avec la marinade *adobo* restante et faire pivoter les steaks de 90 degrés après 1 min pour créer un joli quadrillage. Toujours utiliser une pince pour manipuler la viande chaude. Griller les oignons de 3 à 4 min sur chaque face, jusqu'à ce qu'ils aient une belle coloration dorée. Saler et poivrer.

4. Mettre les steaks dans des assiettes ou un plat de service et badigeonner une dernière fois de marinade. Laisser reposer 3 min et servir avec les oignons grillés.

MEXIQUE

STEAKS DE L'ENFER

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Cette recette porte bien son nom. Elle vient du restaurant *Mitla* de Juarez, au Mexique, et le mot *mitla* signifie «enfer» en nahuatl. Dans ce pays, on fait cuire les steaks au-dessus de bûches de mesquite, mais nous pouvons aussi nous contenter de simples copeaux.

Je fais griller les tomates sur un gril au gaz. Vous pouvez faire de même pendant que le gril est en train de chauffer, ce qui vous fera gagner du temps. Vous obtiendrez environ 375 ml (1 ½ tasse) de salsa et vous pourrez servir le reste avec des croustilles.

NÉCESSAIRE

2 tasses de copeaux ou de morceaux de prosopis (facultatif), trempés dans suffisamment d'eau froide pendant 1 h puis égouttés

INGRÉDIENTS

2 à 4 piments arbol ou autres piments rouges forts (4 piments donnent un bon goût piquant)
2 grosses tomates mûres
⅓ d'oignon moyen, en tranches
1 gousse d'ail, en tranches
3 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée grossièrement
1 à 2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
Sel et poivre noir fraîchement moulu
4 biftecks d'aloyau ou de surlonge d'environ 2 cm (¾ po) d'épaisseur chacun
4 grosses ou 8 petites tortillas

1. Tremper les piments dans un bol d'eau chaude environ 20 min, jusqu'à ce qu'ils soient souples.

2. Pendant ce temps, mettre les tomates directement sur le gril au gaz de 6 à 8 min en les retournant jusqu'à ce que la peau soit noircie et boursouflée, puis les mettre dans une assiette et laisser refroidir.

3. Égoutter les piments et retirer les graines pour obtenir une sauce plus douce. Mettre dans le mélangeur les piments, les tomates refroidies, les oignons, l'ail et la coriandre. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière. Ajouter le jus de citron vert, puis saler et poivrer au goût. Mettre la salsa dans des petits bols de service.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique avant de préchauffer.

5. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, répartir les copeaux de bois sur la braise. Brosser et huiler la grille. Saler généreusement les steaks sur une face. Mettre les steaks sur la grille huilée, côté salé vers le bas, et faire griller de 2 à 4 min de chaque côté pour un steak mi-saignant. Retourner une seule fois à l'aide d'une pince. Mettre les steaks dans une assiette et laisser reposer 3 min.

6. Pendant ce temps, mettre les tortillas sur la grille environ 20 secondes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, souples et bien dorées. Servir les steaks avec un petit bol de sauce et une tortilla.

ÉTATS-UNIS

STEAKS À LA MOUTARDE ET AU CITRON VERT

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Quelques ingrédients mélangés judicieusement peuvent transformer un plat ordinaire en un pur délice. Cette recette le prouve bien. Vous pouvez choisir entre plusieurs coupes de viande: coquille d'aloyau, bifteck d'aloyau, faux-filet et surlonge.

4 biftecks de surlonge de 300 à 360 g (10 à 12 oz), coupés à 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
40 g (¼ tasse) de moutarde anglaise en poudre
60 ml (¼ tasse) de sauce Worcestershire
1 gros citron vert juteux
Gros sel ou sel marin et poivre blanc fraîchement moulu

1. Mettre les steaks dans une grande assiette et saupoudrer avec 2 c. à soupe de moutarde. Tapoter les steaks avec le dos d'une fourchette pour répartir uniformément la moutarde. Arroser ensuite avec 2 c. à soupe de sauce Worcestershire et presser la moitié d'un citron vert uniformément. Tapoter de nouveau la viande. Saler et poivrer généreusement. Retourner les steaks et répéter l'opération avec les ingrédients restants. Saler, poivrer et tapoter les steaks de nouveau. Laisser mariner les steaks de 15 à 20 min pendant que le gril réchauffe.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les steaks sur la grille chaude et faire griller de 4 à 6 min de chaque côté pour un steak mi-saignant. Retourner à l'aide d'une pince. Ne pas faire pivoter la viande sur la grille, car le mélange à la moutarde se décollerait de la viande. (Ce steak peut être servi saignant, grillé à l'extérieur et saignant à l'intérieur.) Mettre les steaks dans une grande assiette et laisser reposer 3 min.

4. Couper en tranches fines comme le bifteck de flanc roulé. Laisser reposer les tranches de viande dans le jus de cuisson de 1 à 2 min avant de servir.

FRANCE

BIFTECKS DE CÔTE À LA SAUCE AU VIN ROUGE AVEC MOELLE

ENTRECÔTES À LA BORDELAISE

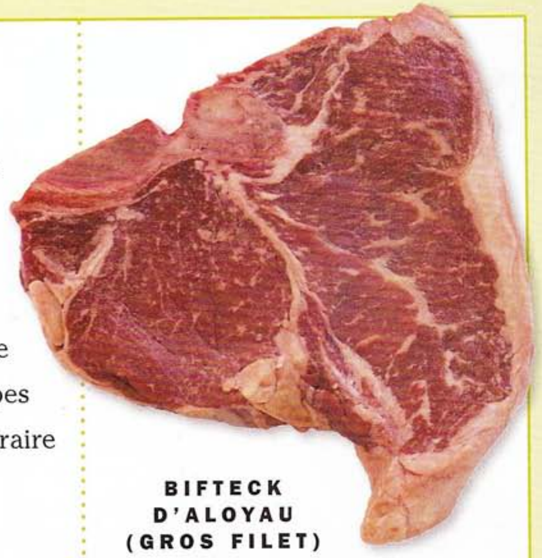
CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Cette recette remonte à mes années d'études à Paris. J'aime enrichir la sauce de champignons. Nul besoin d'ouvrir un grand cru pour ce plat, mais choisissez quand même un bon vin (pourquoi pas un reste de Bordeaux?). On peut acheter la moelle chez le boucher, qui se fera un plaisir de scier les os et d'en extraire la moelle pour vous. Sachez que, même sans moelle, ces biftecks sont tout à fait recommandables.

3 c. à soupe de beurre non salé
90 g (½ tasse) d'échalotes, émincées
240 g (8 oz) de champignons blancs, nettoyés et coupés en fines tranches
500 ml (2 tasses) de vin rouge sec
250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf maison ou du commerce faible en sodium
1 c. à café (1 c. à thé) d'amidon de maïs dissous dans 1 c. à soupe de vin rouge (facultatif)
Gros sel ou sel marin et poivre noir fraîchement moulu
60 g (¼ tasse) de moelle provenant de 4 os
4 biftecks de côte de 225 à 285 g (8 à 10 oz) chacun, coupés à 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de persil plat, haché

COUPES DE BŒUF

La première étape qu'il est impératif de maîtriser dans l'art de faire griller un bifteck est de choisir le bon. Le bifteck de côte et le filet mignon, par exemple, sont plus tendres et ne requièrent rien de plus qu'un bon feu et un temps de cuisson approprié pour devenir tendres sous la fourchette. Le bifteck de flanc (bavette de flanchet) et le bifteck de hampe sont des coupes filandreuses, mais si on les découpe finement dans le sens contraire de la fibre, elles deviendront merveilleusement tendres.



BIFTECK D'ALOYAU (GROS FILET)



BIFTECK DE CÔTE



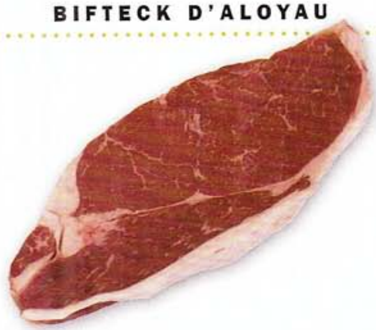
BIFTECK D'ALOYAU



BIFTECK DE HAUT DE SURLONGE



FILET MIGNON



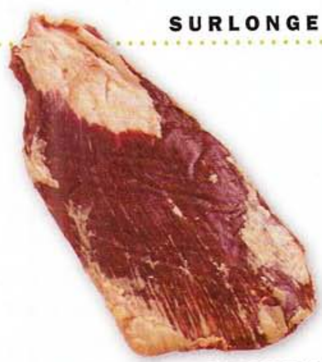
SURLONGE



BIFTECK DE FILET



COQUILLE D'ALOYAU



BAVETTE DE FLANCHET



BIFTECK DE HAMPE

1. Dans une casserole moyenne à fond épais, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les échalotes et cuire en remuant environ 3 min, jusqu'à ce qu'elles soient transparentes sans être grillées. Ajouter les champignons et cuire de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement grillés et que le liquide soit évaporé. Ajouter 500 ml (2 tasses) de vin et porter à ébullition à feu moyen-élevé, puis réduire la chaleur légèrement et laisser mijoter environ 5 min pour réduire le bouillon de moitié. Ajouter le bouillon de bœuf et laisser mijoter 5 min de plus pour réduire de moitié. Selon l'épaisseur du bouillon, il ne sera peut-être pas nécessaire d'utiliser d'amidon de maïs. Si le bouillon est trop clair, ajouter l'amidon de maïs et porter à ébullition; le bouillon devrait épaissir légèrement. Ajouter du sel et du poivre, au goût; la sauce devrait être hautement relevée. Retirer la sauce du feu et réserver.

2. Verser 2,5 cm (1 po) d'eau dans un plat peu profond et chauffer jusqu'à l'apparition d'un faible bouillonnement. Ajouter la moelle et pocher de 15 à 30 secondes, jusqu'à ce qu'elle soit blanche et d'allure cirée et jusqu'à la disparition de sa couleur rouge; retourner à l'aide d'une écumoire. Ne pas trop cuire la moelle, car elle risquerait de fondre. Égoutter sur du papier absorbant, puis découper en tranches fines (voir Note).

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, badigeonner les steaks d'huile d'olive des deux côtés puis saler et poivrer au goût. Brosser et huiler la grille. Mettre les steaks sur la grille chaude et griller de 3 à 5 min de chaque côté pour un steak mi-saignant et faire une rotation de 45 degrés après 2 min pour créer un joli quadrillage. Utiliser une pince pour retourner la viande chaude.

5. Pendant la cuisson des steaks, réchauffer la sauce, saler ou poivrer au besoin. Réchauffer la moelle dans une petite casserole ou une poêle.

6. Mettre les steaks dans des assiettes, napper de sauce, ajouter de la moelle et parsemer de persil. Servir immédiatement.

NOTE: Cette recette peut se faire quelques heures à l'avance jusqu'à cette étape.

AMÉRIQUE CENTRALE

STEAKS À LA MODE DU NICARAGUA

CHURRASCO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le mot *churrasco* est utilisé dans toute l'Amérique latine pour décrire le bœuf cuit sur le gril, même si son sens peut varier selon les pays. Au Brésil, ce mot signifie « barbecue ». Au Nicaragua, il réfère à un bifteck de filet large et mince. Cette viande est assez tendre pour être coupée à la fourchette (Et le bifteck absorbe bien l'odeur de la fumée.)

Le *churrasco* du Nicaragua est toujours servi avec un trio de sauces: le *chimichurri* (aussi utilisé ici comme marinade), la *salsa marinara* (Sauce tomate du Nicaragua, p. 534) et la *cebollita,* une sauce à l'oignon mariné bien épicée. On peut aussi servir ce mets avec des Plantains grillés (p. 471).

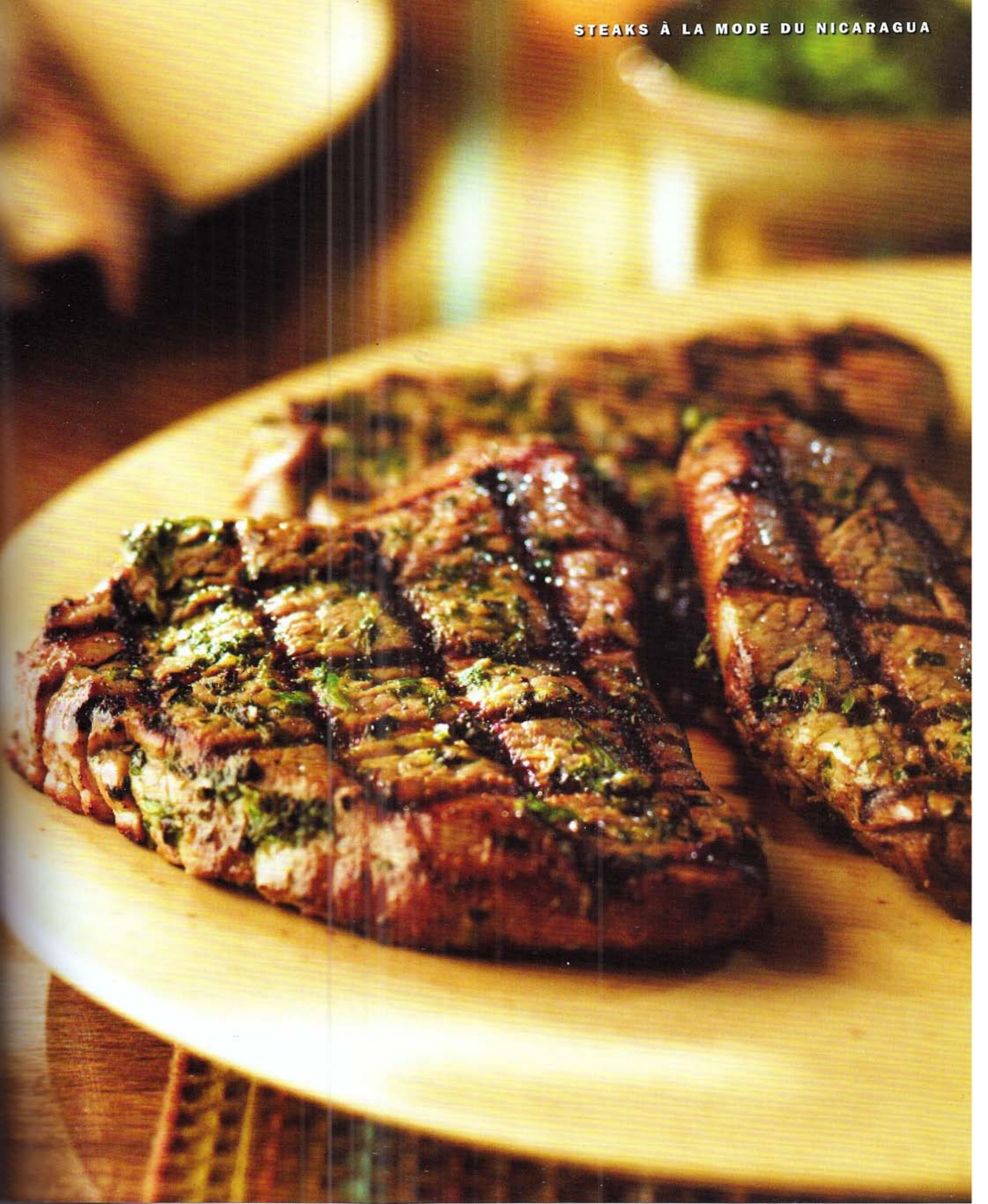
PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner la viande

INGRÉDIENTS

- **1 filet de bœuf de 720 g (1 ½ lb) (une coupe du milieu de préférence)**
- **1 à 2 grosses bottes de persil plat, équeutées (environ 60 g/2 tasses de feuilles)**
- **4 gousses d'ail, pelées**
- **250 ml (1 tasse) d'huile d'olive extravierge**
- **60 ml (¼ tasse) de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût**
- **1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel, ou plus au goût**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir finement moulu, ou plus au goût**

1. Mettre le filet de bœuf sur une planche à découper. Tenir le couteau en parallèle avec la planche et couper 4 lanières de même épaisseur à l'horizontale. Mettre chaque lanière entre 2 feuilles de pellicule plastique et les aplatir à 6 mm (¼ po) d'épaisseur à l'aide d'un couperet ou d'un rouleau à pâtisserie. Mettre les tranches de viande dans un plat en verre.



2. Hacher le persil et l'ail à l'aide du robot de cuisine. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre de vin, le sel, le poivre et 3 c. à soupe d'eau. Mixer jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Ajouter plus de vinaigre, de sel ou de poivre au besoin; la marinade *chimichurri* doit être très relevée. Mettre la moitié de la marinade dans un bol ou un plat en verre pour le service; verser la marinade restante sur le bœuf. Laisser mariner à couvert, au réfrigérateur, pendant 30 min, en retournant la viande souvent.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter la viande et la mettre sur la grille chaude. Griller au goût en retournant à l'aide d'une pince, de 1 à 2 min de chaque côté pour un filet mi-saignant. Servir avec la marinade *chimichurri* restante.

ITALIE

STEAKS À LA FLORENTINE

BISTECCA ALLA FIORENTINA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
2 À 3 PORTIONS (ON PEUT MULTIPLIER LA RECETTE)

Le bifteck d'aloyau arrosé d'huile d'olive – *bistecca alla fiorentina* – fait partie des trésors de la cuisine toscane. Encore une fois, la perfection se cache dans les petits détails, c'est-à-dire une viande de grande qualité cuite à feu vif et nappée de la meilleure huile d'olive que l'on puisse s'offrir. À la p. 168, vous pourrez lire à propos de l'art de bien préparer cette recette. Il est pratiquement impossible de la faire exactement comme en Italie, mais ces techniques peuvent être adaptées à notre réalité et donner de bons résultats. Le principal secret est de trouver un boucher qui vous vendra un bifteck suffisamment âgé. Vous aurez aussi besoin d'un sèche-cheveux pour attiser le charbon!

NÉCESSAIRE

Sèche-cheveux à main (facultatif; si on se sert du barbecue)

INGRÉDIENTS

1 bifteck d'aloyau de 960 g (2 lb), coupé à 3,75 cm (1 ½ po) d'épaisseur
Gros sel ou sel marin et poivre blanc fraîchement moulu
125 ml (½ tasse) de très bonne huile d'olive extravierge pressée à froid (toscane de préférence)

1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. (Utiliser idéalement du bois ou du charbon de bois; le charbon doit commencer à être en cendre.) Si on utilise du bois ou du charbon, souffler la cendre à l'aide d'un sèche-cheveux.

2. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre le bifteck sur la grille chaude et, si on utilise du charbon de bois, attiser à l'aide du sèche-cheveux. Griller la viande au goût (de 6 à 8 min de chaque côté pour un bifteck mi-saignant), retourner à l'aide d'une pince, saler et poivrer généreusement.

3. Au terme de la cuisson, mettre la viande dans un plat de service profond, saler et poivrer généreusement de nouveau. Verser l'huile d'olive sur le bifteck et laisser reposer 3 min avant de servir. Couper et désosser avant de servir chaque convive. Mélanger l'huile d'olive et le jus de cuisson et servir comme sauce sur chaque portion de viande. Déboucher une bonne bouteille de Barolo et déguster l'un des meilleurs biftecks au monde.

QUEUE DE FILET À LA CHURRASCO

PUNTAS DE CHURRASCO

Les bouchers vendent parfois des «queues de filet», la partie étroite trop mince pour être découpée en filets mignons. Utilisez-les pour faire un magnifique *churrasco* (elles sont mieux marbrées que les coupes du milieu) et beaucoup moins chères. Il sera peut-être nécessaire de les ouvrir en papillon pour obtenir des lamelles assez larges (voir p. 204).

Remplacez le filet (coupe du milieu) de la recette Steaks à la mode du Nicaragua, p. 164 par 840 g (1 ¾ lb) de queues de filet (le poids est supérieur parce que cette coupe est plus grasse). Retirez le surplus de gras et procédez tel qu'indiqué dans la recette précitée.

CORÉE

BŒUF GRILLÉ AU SÉSAME À LA CORÉENNE

BOOL KOGI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS

Il existe deux principaux genres de barbecue coréen : le *kalbi kui* (Bouts de côtes grillés à la coréenne, p. 189) et le *bool kogi,* de minces copeaux de bœuf qu'on laisse macérer dans une marinade au sésame à la fois sucrée et salée. Ce plat tire son nom des mots coréens *feu* et *viande* et on le fait cuire sur un gril semblable à un wok renversé. On le déguste comme le *moo shu* ou les *fajitas* en utilisant de la laitue au lieu d'une crêpe ou d'une tortilla. On roule la viande dans une feuille de laitue romaine, on trempe le rouleau dans la sauce et on se régale. Le contraste entre le sucré et le salé, l'âcre et le fruité, le croquant des légumes et la tendreté de la viande font de ce plat un délice vraiment unique.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2h pour mariner la viande

INGRÉDIENTS

960 g (2 lb) de queue de filet de bœuf ou de surlonge désossée
125 ml (½ tasse) de sauce soja
75 g (⅓ tasse) de sucre
3 c. à soupe de saké, de vinaigre de riz ou de xérès
2 c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale
8 gousses d'ail, en très fines tranches
4 oignons verts, parties blanche et verte, parés et émincés
2 c. à soupe de graines de sésame, grillées (voir encadré p. 126)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
Kebabs d'ail, préparés à l'étape 2 (facultatif; voir p. 463)
Sauce orientale à la pomme-poire (p. 548)
1 laitue romaine, en feuilles séparées, rincées et épongées

1. Si on utilise la pointe de surlonge, la couper en papillon (voir encadré p. 170) pour obtenir une grande pièce de viande ouverte, chacune ayant 10 cm (4 po) de longueur et 6 mm (¼ po) d'épaisseur. Si on utilise la surlonge, couper en tranches de 6 mm (¼ po) contre le grain de la viande. Quelle que soit la pièce de viande, la mettre entre deux feuilles de pellicule plastique et l'aplatir à 3 mm (⅛ po) d'épaisseur à l'aide d'un couperet ou d'un rouleau à pâtisserie. Mettre la viande dans un plat à l'épreuve de la corrosion pendant la préparation de la marinade.

2. Dans un petit bol, combiner la sauce soja, le sucre, le saké, l'huile de sésame, l'ail, les oignons verts et le poivre et fouetter jusqu'à dissolution du sucre. Verser sur la viande et bien remuer pour l'enrober de marinade. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 1 à 2h.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les kebabs d'ail sur la grille chaude et faire griller de 4 à 5 min. Faire griller la viande de 1 à 2 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elle ait une belle coloration, en la retournant à l'aide d'une pince. Retourner les kebabs d'ail en cours de cuisson. Au terme de la cuisson, mettre la viande dans un plat et déballer l'ail.

5. Verser la sauce orientale à la pomme-poire dans 6 petits bols, un pour chaque convive. Déguster en emprisonnant un morceau de viande et une gousse d'ail grillée dans une feuille de laitue. Tremper dans la sauce et manger immédiatement.

À la recherche du meilleur bifteck toscan

C'était une de ces journées grises et sans gloire sur la piste des grillades. Ma destination semblait reculer à chaque kilomètre qui défilait. Le trajet s'allongeait imperceptiblement et les « vingt minutes » qu'il nous restait à parcourir s'étiraient indéfiniment.

Ma femme Barbara et moi étions en Toscane dans l'espoir de déguster le *bistecca alla fiorentina* (steak à la florentine). Au lieu de cela, nous étions en train de nous éloigner de Florence, si bien que la Toscane était maintenant derrière nous et nous nous trouvions en Ombrie. Les chemins sinueux et les villages pittoresques aux sommets des collines que j'associais à la Toscane cédèrent le pas à une autoroute encombrée de camions et finalement à une ville aux files d'autos interminables. Notre quête pour un plat régional en voie de disparition augurait plutôt mal.

Et pourtant, cette destination nous avait été recommandée par une source très fiable. Le fin connaisseur de vins et de mets italiens Burton Anderson avait mentionné la *Villa Roncalli* à mots couverts que les gastronomes réservent à leurs endroits préférés : « Vous trouverez l'une des dernières personnes en Italie qui sert un véritable bœuf *chianina*. Je pense que tu trouveras ses techniques du gril dignes d'intérêt. »

Nous avons quitté l'autoroute pour une longue promenade bordée d'arbres. À son extrémité s'élevait un bâtiment haut et jaune aux volets verts et aux pierres d'ornement de couleur brique – la *Villa Roncalli*, un ancien pavillon de chasse du XVIIe siècle. Nous avons mis notre scepticisme au rancart le temps de prendre une chambre simple garnie de linge de maison et d'installations raffinés que nous avions pris l'habitude d'associer même aux plus modestes maisons d'hébergement en Italie.

La salle à manger ouvrait à 20 h et nous y étions. La mise en scène était prometteuse : une grande salle carrée avec une demi-douzaine de tables élégantes. Un énorme chandelier de bronze était suspendu à un immense plafond en dôme. Un cabinet monumental rempli de bouteilles de vin tapissait le mur du fond. Un âtre trônait dans un coin de la salle, mais à mon grand désespoir, aucune flamme n'était visible.

En raison de mesures antipollution, bien des restaurants de Florence ont abandonné la cuisson traditionnelle sur feu de chêne. Mais même ici à la campagne? Je n'arrivais pas à comprendre pourquoi le foyer de la *Villa Roncalli* était froid et abandonné.

Une belle jeune femme dans un tablier amidonné pleine longueur, d'un blanc impeccable, a fait alors son entrée majestueuse. Maria Luisa Leocastre est la fille du propriétaire, la directrice de la salle à manger et un des chefs. « Si vous n'y voyez pas d'inconvénient, a-t-elle expliqué, la cuisine voudrait préparer un menu *degustazione*. » (La carte est distribuée mais tout le monde prend le menu *degustazione*.) Bien sûr que nous n'y voyions pas d'inconvénient, ai-je répondu, en notant cependant que je voulais essayer le *bistecca alla fiorentina*.

En succession lente, on nous a servi une délicate salade verte avec du fromage parmesan râpé ; une fleur de courge remplie de ricotta veloutée et d'herbes ; et un petit carré de poisson cuit dans une croûte de pommes de terre ultraminces. On a également servi une soupe exquise de haricots et de petites palourdes. Ensuite est arrivé un risotto à l'orge d'un crémeux exquis. Seul le bœuf manquait à l'appel.

En avant le spectacle

Puis à 22 h 30, juste au moment où je désespérais de ne jamais avoir mon *bistecca*, le père de Maria, Angelo Leocastre, a fait son apparition. Chemise en denim repassée, pantalon de laine plissé, ceinture d'alligator et souliers de cuir, il avait davantage l'allure d'un P.D.G. en vacances que d'un grillardin. Angelo a jeté quelques poignées de bois de chêne sur les dalles de pierre du foyer et, avec un geste flamboyant, les a allumées à l'aide d'un chalumeau. Il a activé un dispositif qui ressemblait à un énorme sèche-cheveux et, après quelques minutes, les charbons rougeoyaient.

Un véritable *bistecca* est un croisement entre le T-bone et l'aloyau. (Il est coupé plus près du centre du bouvillon que le T-bone américain et comprend un morceau du filet.) Le bifteck qu'Angelo m'a montré était épais de trois doigts et d'un rouge aussi foncé que le

vin sagrantino qui remplissait mon verre. Il l'a jeté sur la grille sur pattes carrée qui trônait au-dessus du feu.

«*Veloce, veloce*» («vite, vite»), a dit Angelo en expliquant avec passion le secret d'un grand *bistecca alla fiorentina*. La clé est la chaleur intense. Avec un approvisionnement local en bois de chêne et une souffleuse pour attiser les charbons, Angelo prétendait pouvoir atteindre une température de 480 °C (900 °F). Après seulement quelques minutes, l'extérieur de la viande était saisi en une croûte dorée. L'intérieur était humecté et saignant. J'ai noté avec intérêt qu'Angelo assaisonnait la viande – un généreux saupoudrage de sel et de poivre blanc dans des bols de grès séparés – seulement après l'avoir tournée.

J'ai minuté la cuisson avec un chronomètre: précisément 6 min par côté. Angelo a transféré le bifteck sur un plateau et l'a badigeonné généreusement d'huile d'olive. Ai-je dit généreusement? Je dirais qu'il a versé 125 ml (½ tasse) d'huile vert doré sur le bifteck. L'arôme dégagé quand l'huile aromatique est entrée en contact avec la viande chaude m'a mis l'eau à la bouche.

Certaines personnes prétendent qu'un bifteck est un bifteck est un bifteck. Elles n'ont pas goûté au *bistecca* d'Angelo. Dire qu'il se coupe comme du beurre ne rendrait pas justice à son extraordinaire tendreté. Et, pour la saveur, je n'avais tout simplement jamais rien mangé de tel. Angelo a réussi à atteindre une sorte de complexité et de profondeur de la saveur que l'on obtient en vieillissant un fromage parmesan pendant trois ans ou un vin rouge pendant quelques décennies. Le goût est riche, complexe et bien en bouche sans être lourd ou prononcé. C'est un bœuf comme il est censé être consommé, antérieur à l'industrialisation de l'élevage du bétail.

Angelo a renvoyé du revers de la main la serveuse qui s'amenait avec une assiette de légumes. «Quand vous mangez *fiorentina*, vous ne mangez que du *fiorentina*. Le seul légume qui convient est le vin.» Nous avons bu un Santorosso foncé dans d'immenses verres. Étonnamment, nous avons fini le *bistecca* avec l'aide d'Angelo, malgré tout ce que nous avions ingurgité. L'os du T-bone a été confié à l'énorme mastiff d'Angelo: «Tiny».

Les yeux d'Angelo se sont allumés avec passion lorsqu'il nous a décrit l'animal à l'origine de son *bistecca*. Le *chianina* est un énorme bouvillon blanc neige d'une tonne et demie qui doit son goût extraordinaire à son régime au maïs, aux haricots et à l'orge. Ce n'est pas un animal qui se prête facilement à la production industrielle, nous a expliqué Angelo. Il met trop de temps à atteindre la maturité et son «rendement» n'est pas bon.

Angelo connaît peut-être 10 fermiers qui en font toujours l'élevage. «L'amour du métier, dit-il. L'avenir du *chianina* n'est pas très encourageant. Un jour, toute notre viande arrivera d'Argentine ou de France, dit-il en grimaçant ostensiblement. Et alors, il n'y aura plus de *fiorentina*.»

Laissez-le vieillir

Après le repas, nous avons suivi Angelo jusqu'à une dépendance qui lui sert de studio où nous avons appris les derniers secrets de son extraordinaire *bistecca*. C'est ici qu'il vieillit le bœuf pendant trente jours à une température de 1 °C (33 °F). À la fin, il aura perdu environ 15 % de son poids. Nous avons admiré le prosciutto et les saucissons suspendus dans les combles – tous faits maison et vieillis pendant trois ans. «Nous faisons tout maison ici», a expliqué Angelo avec fierté.

Au moment où les soirées sont plus fraîches et où la nuit tombe tôt, nous sommes nombreux à renoncer à notre gril. Mais c'est précisément cette température qu'un Toscan préfère pour les grillades. En Toscane, les grillades sont préparées à l'intérieur dans l'âtre. Il y a même une grille spécialement conçue pour cet usage et munie de pattes aux quatre coins pour tenir la viande au-dessus des charbons.

À la page 166, vous trouverez une recette de *bistecca alla fiorentina* qui est aussi semblable que possible au classique italien. Je ne conçois pas de meilleure raison de laisser le gril chauffer pendant tout l'automne et tout l'hiver.

OUVRIR UNE BAVETTE DE FLANCHET EN PAPILLON

La bavette de flanchet doit avoir de 25 à 30 cm (10 à 12 po) de longueur et environ 15 cm (6 po) de largeur. Mettez la bavette sur le bout d'une planche à découper, le côté le plus petit près de vous et le côté le plus étroit du côté le plus long de la bavette à votre droite (si vous êtes droitier) ou à votre gauche (si vous êtes gaucher). On peut utiliser la même technique avec la queue de filet.



1. *Maintenir la bavette à plat d'une main et commencer à la couper minutieusement en deux. Le couteau doit être parallèle à la planche.*



2. *Continuer de couper la bavette en arrêtant à environ 6 mm (¼ po) du côté opposé afin de ne pas la séparer complètement en deux.*



3. *Étaler la bavette, la couvrir de pellicule plastique et l'aplatir avec le côté plat d'un couperet ou un rouleau à pâtisserie.*

MEXIQUE

BŒUF GRILLÉ D'OAXACA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS

Partout au Mexique, la viande grillée (*carne asado*) et les petits morceaux de viande grillée sont consommés abondamment dans les rues, lors des fêtes et même comme collation. On peut inhaler leur bonne odeur fumée partout où les foules se rassemblent autour d'un cuisinier qui a la bonne idée d'installer son gril.

Le meilleur *carne asado* que j'ai mangé? C'était au marché du 20 novembre, à Oaxaca. Le contraste de textures et de saveurs – viande tendre, oignons verts croquants, salsa juteuse, guacamole rafraîchissant et piments forts – était aussi envoûtant que l'architecture baroque des églises locales.

Préparez ce mets pour amuser vos invités qui n'oublieront pas leur expérience de sitôt. La recette semble longue, mais il ne s'agit en fait que d'une succession d'étapes faciles. Pour être fidèle à la tradition, utilisez du bois ou du charbon, mais évitez la cuisson au gaz même si les résultats seront tout de même satisfaisants.

2 bottes d'oignons verts, parties blanche et verte, parées
8 piments de agua, cubanelle, bull's horn, jalapeños ou poblanos
Gros sel ou sel marin
960 g (2 lb) de steaks de surlonge, désossés et coupés sur une planche à découper à 6 mm (¼ po) d'épaisseur (voir Note)
16 tortillas à la farine blanche ou de maïs, ou plus au besoin
4 citrons verts, en quartiers
Guacamole d'Oaxaca (p. 513)
Salsa mexicaine (p. 215)

1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, mettre les oignons verts et les piments directement sur la braise. Si on utilise un appareil alimenté au gaz (parce qu'il n'est pas facile d'accéder au charbon de bois), disposer les oignons verts et les piments sur la grille chaude. Cuire environ 5 min de chaque côté, en retournant à l'aide d'une pince jusqu'à ce que le tout soit noirci et tendre. Laisser le feu allumé.

3. Mettre les oignons verts dans un plat de service, recouvrir d'une pellicule plastique et réserver pour le service. Retirer la peau brûlée des piments à l'aide d'un couteau bien affûté (ne pas s'inquiéter s'il reste des petites taches brûlées). Couper les piments en deux et épépiner. Mettre les piments dans un bol, couvrir d'une pellicule plastique et réserver.

4. Au moment de griller le bœuf, brosser et huiler la grille. Saler et poivrer généreusement la viande et la mettre sur la grille chaude. Griller de 1 à 4 min de chaque côté pour un steak bien cuit, et retourner à l'aide d'une pince (les habitants d'Oaxaca aiment le bœuf bien cuit). Au terme de la cuisson, chauffer les tortillas quelques secondes sur le gril et les garder au chaud dans un panier recouvert d'un linge propre. Mettre la viande sur une planche à découper et couper en fines lanières ou en dés de 1,25 cm (½ po).

5. Pour le service, préparer des bols avec les quartiers de citron vert, le guacamole et la salsa ainsi que les oignons verts et les piments. Mettre quelques morceaux de viande dans une tortilla, puis des oignons verts et la moitié d'un piment. Couvrir d'une cuillerée de guacamole et de salsa et arroser de jus de citron vert. Rouler le tout dans la tortilla et déguster.

NOTE: On peut demander au boucher de couper la viande en tranches. Couper les steaks très minces; ils seront tendres et offriront un maximum de surface à la chaleur et à la fumée.

ARGENTINE

BŒUF À LA MODE ARGENTINE
MATAMBRE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS EN ENTRÉE OU
4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Matambre signifie «tueur de faim» et réfère à la coupe de viande et aux nombreux plats qu'on peut en faire. Cette coupe n'est pas disponible en Amérique du Nord. Coriace mais délicieux, le *matambre* est toujours servi bien cuit, ce qui permet d'attendrir les fibres les plus dures.

La version la plus simple est celle que l'on sert comme hors-d'œuvre dans les *estancias* (ranchs) et les restaurants argentins. Il s'agit d'un morceau de viande plat saupoudré d'épices, grillé et découpé en carrés de 2,5 cm (1 po) dans lesquels on pique des cure-dents. Chez moi, je prends du bifteck de hampe, une coupe plus petite que l'originale dont l'épaisseur et la structure musculaire sont similaires. Le bifteck de hampe est toutefois plus tendre, ce qui demande une cuisson moins longue.

Pour faire un *matambre* plus élaboré, la viande doit être farcie et roulée de manière compacte, puis grillée plusieurs heures à feu doux (voir p. 173).

PRÉPARATION À L'AVANCE
4 à 8 h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE
Cure-dents

BIFTECKS ET MARINADE
- **720 g (1 ½ lb) de bifteck de hampe**
- **1 poivron vert moyen, équeuté, épépiné et haché finement**
- **2 gousses d'ail, émincées**
- **60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge**
- **2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge**
- **1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de piment en flocons**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de sel**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir moulu finement**
- **2 feuilles de laurier**

Le matambre : un mets sud-américain qui tue la faim

Le *El Palenque* n'est peut-être pas le resto le plus chic en Uruguay, mais c'est selon moi le meilleur endroit au monde où manger du bœuf. Il est situé dans le *Mercado del Puerto* (marché du port) de Montevideo, un marché couvert qui date du XIXe siècle et où sont regroupés les meilleurs établissements de barbecue de la ville. Sur sa carte férocement carnivore, on retrouve les *mollejas* (ris de veau grillés), le *choto* (tripes roulées et croustillantes) et l'*asado de tira,* une côte de bœuf rôtie longue et mince qui déborde littéralement de l'assiette.

Mon mets préféré au *El Palenque* est un plat typique d'Amérique du Sud nommé *matambre*. Ce terme qui signifie « tueur de faim » – de l'espagnol *hambre* (faim) et *matar* (tuer) – est utilisé dans d'autres parties du monde pour désigner une bavette grillée, roulée, farcie ou cuite au four, mais il peut englober ici diverses coupes de viande. Les *matambre* sont traditionnellement servis en entrée, mais on les sert aussi en portions énormes, beaucoup plus grosses que ce dont on a l'habitude en Amérique du Nord.

C'est au *El Palenque* que le *matambre* atteint son apothéose. Saucisses, carottes, poivrons et fromage sont roulés ici dans une bavette de flanchet parfumée à la sauge et à l'origan. Ce rouleau est ensuite coupé en tronçons qui mettent en valeur la mosaïque de leurs ingrédients. Au *El Palenque,* où les portions sont gargantuesques, chaque tronçon a l'épaisseur d'un annuaire téléphonique. Inutile de dire qu'une demi-portion suffit !

MÉLANGE D'ÉPICES

1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
½ c. à café (½ c. à thé) de piment en flocons
½ c. à café (½ c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir moulu finement

1. Préparation de la viande et de la marinade : Mettre la viande dans un plat à l'épreuve de la corrosion et réserver pendant la préparation de la marinade.

2. Dans un petit bol, bien mélanger les poivrons, l'ail, l'huile d'olive, le vinaigre de vin, l'origan, le piment en flocons, le sel et le poivre noir. Verser la marinade sur la viande déposée dans le bol en verre et bien remuer pour l'enrober de marinade. Ajouter les feuilles de laurier, couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 4h ou toute une nuit.

3. Préparation du mélange d'épices : Dans un petit bol, combiner l'origan, le piment en flocons, le sel et le poivre noir.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter la viande, la mettre sur la grille chaude, saupoudrer de la moitié du mélange d'épices. Griller à point ou bien cuit environ 4 min de chaque côté, en la retournant à l'aide d'une pince. Saupoudrer l'autre côté avec le mélange d'épices restant.

6. Mettre la viande sur une planche à découper et laisser reposer environ 3 min, puis découper en cubes de 2,5 cm (1 po) et servir à l'aide de cure-dents.

Des racines d'Argentine

Le *matambre* a vu le jour en Argentine. C'était à l'origine ni plus ni moins qu'un steak assaisonné de sel et d'herbes que l'on cuisait à plat sur des charbons ardents. C'est ainsi qu'on le prépare au *Estancia La Cinacina,* un ranch situé à l'ouest de Buenos Aires renommé pour son barbecue et ses performances équestres. Le *matambre* est servi ici en bouchées: la viande est tranchée en cubes de 2 cm (¾ po) piqués sur un cure-dent.

Chaque resto, chaque chef cuisinier a sa façon de préparer le *matambre*. À Buenos Aires, le *Estancia* (aucun rapport avec le ranch mentionné ci-dessus) sert une version légèrement aromatisée avec sel, poivre, ail, origan, feuilles de laurier et huile d'olive. J'ai mangé au *Barra Grill* de Rio de Janeiro un *matambre* splendide servi selon la tradition brésilienne: la viande est marinée dans une mixture épicée à base d'ail et de jus de lime, farcie de fromage et de bacon, roulée puis rôtie à la broche.

Le *matambre* fait appel à une coupe de viande plutôt coriace qui nécessite une cuisson longue. Il peut être périlleux de laisser une pièce de viande aussi longtemps sur le feu, aussi les grillardins sud-américains ont-ils recours à une méthode ingénieuse: ils enveloppent le *matambre* dans du papier aluminium et le font cuire à petit feu pendant plusieurs heures. Ce papier empêche la viande de brûler et permet au rouleau de conserver sa forme.

Vous trouverez ci-dessous et à la page 171 deux recettes différentes de *matambre*. Que vous les serviez comme plat principal ou en hors-d'œuvre, elles sauront «tuer votre faim».

URUGUAY

ROULEAUX FARCIS À LA MODE DE MONTEVIDEO
MATAMBRE

CUISSON POUR CHALEUR INDIRECTE
8 PORTIONS EN ENTRÉE OU
4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL



Même si elle semble compliquée, cette recette peut être réalisée en 15 min. Quand les gens voient le résultat, ils s'imaginent qu'on a dû travailler pendant des heures. Achetez du bifteck de hampe ou de la pointe de poitrine de bœuf. Si vous n'êtes pas un as du couteau, demandez à votre boucher d'ouvrir le bifteck en papillon. Vous pouvez lire plus longuement sur le *matambre* à la p. 172.

NÉCESSAIRE

Papier d'aluminium résistant; brochettes métalliques ou étamine pour sécuriser le *matambre*

Le gril argentin

Dire que les Argentins aiment la viande est un euphémisme. Ce pays de 40 millions d'habitants consomme autant de bœuf que les États-Unis au cours des années 1950. Buenos Aires pullule de *parrilias* (grilladeries), de restaurants *asado* et de bistros à côtelettes. Les statistiques sont rares, mais mon enquête informelle suggère que l'Argentin moyen mange de la viande de 10 à 12 fois par semaine.

À l'heure actuelle, l'Argentine offre deux concepts de grillades très différents: la cuisson *asado* et la cuisson *parilla*. L'*asado* est le barbecue traditionnel servi dans les ranchs: chevreaux entiers, cochons de lait, côtes de bœuf et pointes de poitrine rôtis à la verticale sur des pieux devant le feu. La cuisson *parilla* correspond à la grilladerie nord-américaine. Les saucisses, les entrailles et les biftecks comptent parmi les spécialités et les viandes sont grillées à la cuisson désirée. Si vous préférez les côtes de chevreau, de porc ou de bœuf tendres à souhait, allez-y avec la cuisson *asado*. Si vous avez le goût d'un bifteck succulent, saisi et saignant, rendez-vous dans une *parilla*. Si vous êtes incapable de faire un choix, bien des restaurants servent les deux cuissons.

Les gauchos et les grillades

L'amour des Argentins pour la viande grillée a commencé avec les gauchos, ces cow-boys bourrus qui gardaient le bétail sur les plaines herbeuses des pampas. L'arrivée à Buenos Aires du premier navire réfrigéré d'Europe en 1876 a profité aux *estancieros* (éleveurs). Ils sont devenus millionnaires en vendant le bœuf argentin aux Européens. En 1910, Buenos Aires était la plus importante ville d'Amérique du Sud et la première en affluence et en taille après New York. L'argent du bœuf a permis la construction des grandes avenues, des places, et des bâtiments extravagants qui font de Buenos Aires le «Paris de l'Amérique du Sud».

On a tendance à romancer l'histoire des gauchos. Les vrais gauchos, souvent des *mestizos* (métissés d'origine espagnole et indienne), vivaient une vie peu reluisante. Ils portaient effectivement des *boinas* (bérets) et des *rastras* (ceintures de cuir incrustées de pièces de monnaie; les pièces servaient à montrer leurs gages) ornées de *faccas* (couteau à une lame). Il est vrai aussi qu'ils dansaient le *malambo,* une danse solitaire pour hommes qui miment les mouvements du cheval. Quoi qu'il en soit, ils menaient une existence solitaire en marge de la société avec peu ou pas de contact avec les femmes.

Les gauchos ont élaboré la cuisson *asado*. Pour vivre l'expérience à fond, j'ai pris l'autobus pour une visite guidée d'un ranch appelé Estancia La Cinacina. À une heure de route de Buenos Aires, le paysage se transforme en une plaine herbeuse, ponctuée çà et là de bouquets d'arbres. Cinacina est la propriété de la famille Ramirez, trois générations de beaux gauchos endurcis, affublés de bérets, de bandanas et de bottes d'équitation. Pendant trois heures, ils nous ont offert des promenades en carriole, de la musique gaucho, des danses au mouchoir et une démonstration de prouesses équestres. Ensuite, nous sommes entrés dans une grande salle à manger pour un dîner communautaire pour cow-boys affamés.

Dans une cour adjacente, une fosse circulaire avait été aménagée où l'un des Ramirez travaillait comme *asador* (rôtisseur), entretenant un feu qui avait été allumé tôt le matin. Quand nous sommes arrivés, des côtes entières de bœuf et des *vaclos* (une coupe qui correspond à la poitrine entière) étaient attachées à des pieux cruciformes en métal devant le feu. Les pieux étaient penchés légèrement pour s'éloigner des flammes et permettre aux jus de s'égoutter sur le sol plutôt que sur les charbons. On a fait rôtir la viande pendant 2 à 3 h et celle-ci, une fois détachée des pieux, était assez tendre pour être mangée à la cuillère. Les seuls assaisonnements utilisés, et les seuls requis, sont le sel et l'air frais.

Comme le veut la tradition, la cuisine *asado* de Cinacina était accompagnée de salades, de *salsa criollo* (oignons et relish à la tomate) et d'une sauce appellée *chimichurri*. La sauce *chimichurri* est la sauce à bifteck nationale de l'Argentine et se décline en autant de variantes qu'il y a de rôtisseurs au pays. Dans sa plus simple expression, la sauce *chimichurri* est composée d'huile d'olive aromatisée d'un peu d'origan séché, de flocons de piment fort, de sel et de poivre. C'est la sauce *chimichurri* que l'on a servie au ranch Cinacina.

Dans les villes, la sauce *chimichurri* est plus élaborée: persil frais, ail, huile d'olive et vinaigre de vin. Je prépare une sorte de pesto, parfois avec des piments forts. Il y a même une sauce *chimichurri* rouge composée de tomates et de poivrons rouges.

La *Cabaña*

De retour à Buenos Aires, j'ai enquêté sur les *parillas.* Ma destination: l'ancêtre des grilladeries argentines, la vénérable *Cabaña.* Fondée en 1935, la *Cabaña* a été agrandie, rapetissée et relocalisée sous une nouvelle administration; à l'époque, elle était au barbecue ce que le Château Windsor était à l'Angleterre. À l'entrée, on passait par une ancienne chambre froide en bois où un gril au bois muni d'un couvercle en cuivre reluisait. La salle à manger était splendide.

Comme amuse-gueule, on sert des *mollejas* bien croûtés (ris de veau), des *riñones* (rognons) qui fondent dans la bouche, des *chinchulin* (intestins) crémeux, des spirales attrayantes de *longaniza* (saucisses épicées de style calabrais) et des *morcillas* (boudins sucrés aux raisins secs) à la peau croustillante. Ces bouchées savoureuses et d'autres étaient servies en guise de *parrillada* (assortiment de grillades) sur un hibachi posé sur la table et bien garni de charbons ardents. Mais la spécialité était sans conteste le bœuf. Un ranch dans le district de Junin à l'ouest de Buenos Aires fournissait un élevage spécial de bouvillons d'une demi-tonne pièce à la *Cabaña.* Un *bife de lomo* (filet mignon) à la *Cabaña* surpassait sans doute un pamplemousse en grosseur. Une simple *costilla* (bifteck de côte avec l'os) pesait plus de 1,5 kg (3½ lb).

Une sauce *chimichurri* très étrange accompagnait le bœuf – une pâte rouge piquante d'ail, de piments, d'anchois, de thon en boîte et de sauce tomate. Les anchois le rapprochent de deux autres grandes sauces à bifteck mondialement réputées: A1 et Worcestershire. Le thon rappelle la célèbre sauce tonnato italienne, traditionnellement servie avec un rôti de veau froid.

Comme pour la plupart des grilladeries argentines, le dessert est vite expédié: une pomme au four cuite sur feu de bois, ou un flan avec *dulce de leche* – un caramel au lait foncé et épais – dont la saveur de sucre carbonisé évoque la fumée de la viande saisie au charbon de bois. Le repas est un événement bourratif, tardif et infiniment long.

Une visite à la Costanera Norte

De nos jours, l'épicentre des grillades de style *parilla* est un endroit appelé Costanera Norte, à environ 15 min du centre-ville de Buenos Aires. Il y a 30 ans, il n'y avait rien ici sauf un mur le long de la rivière Plata. La Costanera longe la route empruntée jadis par les citadins qui rentraient à Buenos Aires après un week-end à la campagne ou à la mer. Quelques cuisiniers entreprenants ont commencé à y installer des grils de fortune et à servir des biftecks préparés à même le coffre de leur voiture.

Aujourd'hui, la Costanera renferme une enfilade de restaurants stylés aux noms évocateurs comme *Happening* et *Los Años Locos.* Les décors varient, mais pas le menu: des biftecks et des abats grillés de main de maître et servis sans artifice. Les clients chic viennent nombreux de Buenos Aires les week-ends pour le repas du midi.

J'ai trouvé un établissement qui avait préservé une partie de ce qu'a pu être la Costanera à ses débuts. Près d'un port, deux jeunes hommes avaient installé leur kiosque à grillades. C'est là, dans l'ombre d'un énorme puits de pétrole et entourés d'épais nuages de fumée, que des hommes en blousons rouges suintants de transpiration grillaient une étonnante variété de viandes.

Le gril consistait en une table de métal sur laquelle on avait entassé des charbons ardents surmontés d'une grille à maillons de chaîne. La grille était légèrement inclinée vers le haut d'avant en arrière, offrant une gamme de températures de cuisson. Les viandes sont saisies sur la partie la plus chaude à l'avant, puis déplacées vers l'arrière pour terminer la cuisson à une température plus basse. Je me délectais de l'arôme à lui seul. À El Potro, les salades sont servies sans cérémonie à même des bassines en plastique. Les invités mangent à une terrasse de fortune surplombant une centrale électrique. Pour divertir la clientèle, un match de soccer est diffusé sur un petit téléviseur noir et blanc.

L'Argentine peut être un endroit redoutable pour le végétarien. Depuis quelques années, bon nombre de Nord-Américains soucieux de leur santé ont adopté une attitude suspicieuse voire méprisante à l'égard de la viande. Bien que je me considère tout aussi équilibré que quiconque en matière de nutrition, je dois avouer néanmoins qu'après une semaine de virées dans les restaurants de Buenos Aires, j'étais un homme comblé.

INGRÉDIENTS

½ gros poivron rouge, équeuté et épépiné
½ gros poivron vert, équeuté et épépiné
1 morceau de 180 g (6 oz) de fromage romano
1 morceau de 180 g (6 oz) de saucisses kielbasa
2 gros œufs cuits dur, écalés et refroidis (facultatif)
1 longue carotte, pelée
6 tranches fines de bacon
1 bifteck de flanc (fausse bavette ou bavette de flanchet), ouvert en papillon (voir encadré p. 170)
Sel et poivre fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
½ c. à café (½ c. à thé) de sauge séchée

1. Couper les poivrons en lanières de 1,25 cm (½ po), puis couper le fromage et la saucisse sur la longueur en morceaux de 1,25 cm (½ po). Couper les œufs en quartiers sur la longueur. Couper la carotte en quartiers sur la longueur. Disposer les tranches de bacon sur une feuille d'aluminium résistant de 61 x 61 cm (24 x 24 po) en laissant un espace de 2,5 cm (1 po) entre chacune (si nécessaire, utiliser 2 feuilles d'aluminium); les lanières de bacon devraient être parallèles à la surface de travail. Mettre le bifteck sur le dessus du bacon afin que le grain de la viande (et que la ligne entre les deux morceaux de la viande) soit parallèle aux tranches de bacon.

2. Assaisonner généreusement le bifteck de sel, de poivre, d'origan et de sauge. Disposer sur la viande les lanières de saucisse en une rangée. Faire une rangée de poivrons rouges à côté de la saucisse, puis de fromage, puis de poivron vert, et finalement d'œufs durs. Répéter l'opération avec les ingrédients restants. Conserver 8 cm (3 po) de viande à nu.

3. En commençant par le bas à l'aide de papier d'aluminium, rouler la viande et la garniture pour former un cylindre compact. Refermer le cylindre à l'aide d'une longue brochette métallique ou de ficelle. Emprisonner le cylindre dans du papier d'aluminium et torsader les bouts pour former une grosse papillote. Piquer quelques petits trous dans le papier d'aluminium aux extrémités pour relâcher la vapeur.

4. Préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à température moyenne. Il n'est pas nécessaire d'avoir une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson.

5. Quand le gril est prêt, mettre le *matambre* au centre du gril, loin du feu. Couvrir et laisser griller. Cuire de 1 h à 1 h 30, jusqu'à ce qu'il soit très tendre. Pour vérifier la tendreté, passer une brochette métallique à travers le papier d'aluminium et la viande. La brochette doit traverser aisément et être très chaude. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté de la viande après 1 h de cuisson.

6. Mettre le *matambre* sur une planche à découper et laisser reposer 10 min. Retirer le papier d'aluminium ou la ficelle, découper en tranches de 2,5 cm (1 po) et servir.

AFRIQUE DE L'OUEST

BŒUF GRILLÉ À LA FARINE D'ARACHIDE

KYINKYINGA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

J'ai entendu parler du *kyinkyinga* par un anthropologue qui a longtemps étudié les tribus de l'Afrique de l'Ouest. Pour cuire le bœuf, les habitants de cette région suspendent de longues lanières sur des brochettes verticales qu'ils plantent devant le feu de camp. La farine d'arachide qui enrobe la viande lui donne un côté croquant inattendu et une légère saveur de noisette qui vient équilibrer la marinade au piment fort.

Il peut être difficile de trouver de la farine d'arachide, mais prenez la peine de chercher dans les épiceries où l'on tient des produits de l'Afrique de l'Ouest ou de l'Asie. Sinon, à l'aide du robot de cuisine, broyez des arachides grillées à sec avec un peu de farine.

Pour des raisons pratiques, je fais cuire ces brochettes comme des kebabs. Vous pouvez nuancer le piquant de ce plat en choisissant le nombre de piments que vous y incorporez. Quatre piments donneront un *kyinkyinga* très piquant.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 3 h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues ou 8 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir p. 26)

BŒUF ET MARINADE

720 à 960 g (1 ½ à 2 lb) de bifteck de surlonge désossé
1 gros oignon, coupé en morceaux
1 poivron vert, équeuté, épépiné et coupé en morceaux
6 gousses d'ail, pelées
1 à 4 piments Scotch Bonnet, ou 2 à 8 piments jalapeños, épépinés et hachés grossièrement (pour un plat plus piquant, ne pas épépiner)
2 c. à soupe de gingembre frais, pelé et haché
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
60 ml (¼ tasse) d'huile d'arachide

KEBABS

2 poivrons verts, équeutés, épépinés et coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
1 gros oignon, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
225 g (1 ½ tasse) de farine d'arachide (voir Note)

1. Préparation du bœuf et de la marinade: Retirer l'excès de gras et les tendons du bifteck et couper en cubes de 2,5 cm (1 po). Mettre le bœuf dans un plat de cuisson.

2. À l'aide du robot de cuisine, combiner les oignons, les poivrons, l'ail, les piments, le gingembre, le sel et le poivre. Ajouter l'huile d'arachide et mixer jusqu'à consistance d'une purée lisse. Verser la marinade sur le bœuf et mélanger pour bien l'enrober. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 2 à 3h.

3. Assemblage des kebabs: Retirer le bœuf de la marinade et enfiler la viande sur une brochette en alternance avec un morceau de poivron vert et un morceau d'oignon. Mettre la farine d'arachide dans une grande assiette et fariner généreusement les kebabs sur toutes les faces.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes de bois pour les empêcher de brûler. Griller les kebabs au goût de 2 à 3 min de chaque côté (8 à 10 min au total) pour obtenir du bœuf mi-saignant. Servir immédiatement.

NOTE: S'il est impossible de se procurer de la farine d'arachide, moudre en fine poudre 150 g (1 ¼ tasse) d'arachides grillées à sec avec 40 g (¼ tasse) de farine tout usage à l'aide du robot de cuisine en pulsant par petits coups. Ne pas trop moudre afin de ne pas transformer la farine d'arachide en beurre d'arachide.

PÉROU

BROCHETTES DE BŒUF À LA PÉRUVIENNE

ANTICUCHOS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Goûter national du Pérou, l'*anticuchos* est une brochette de cœur de bœuf épicée et grillée, souvent vendue dans la rue. Puisque consommer du cœur de bœuf ne fait pas partie de nos coutumes, je préfère la surlonge. La recette traditionnelle demande d'utiliser de l'*aji amarillo* et de l'achiote. L'*aji amarillo* est un assaisonnement au chile jaune très piquant fait avec un piment péruvien. L'achiote vient des graines orangées du rocouyer antillais (annatto). Si vous n'avez pas ces ingrédients à portée de la main, utilisez sans crainte les solutions de rechange énumérées plus loin. Les Pommes de terre mélangées des Andes (p. 474) est un accompagnement tout désigné.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

BROCHETTES DE BŒUF À LA PÉRUVIENNE | PAGE 177



BŒUF ET MARINADE

720 g (1 ½ lb) de bifteck de surlonge ou de filet désossé
2 gousses d'ail, émincées
2 à 4 c. à café (2 à 4 c. à thé) de piment aji amarillo (assaisonnement au chile ou pâte au chile) ou paprika fort
½ c. à café (½ c. à thé) de graines d'annatto (rocou) ou ½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge
80 ml (⅓ tasse) de vinaigre de vin rouge

GLACE

3 c. à soupe d'huile végétale
1 à 3 piments aji amarillo (assaisonnement au chile ou pâte au chili) ou paprika fort
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe de persil plat, haché finement

KEBABS

1 poivron vert moyen, équeuté, épépiné et coupé en morceaux de 1,25 cm (½ po)
1 poivron rouge ou jaune moyen, équeuté, épépiné et coupé en morceaux de 1,25 cm (½ po)

1. Préparation du bœuf et de la marinade: Retirer l'excès de gras et de tendons sur le bifteck et couper en cubes de 1,25 cm (½ po). Mettre le bœuf dans un grand plat de cuisson en verre, ajouter l'ail, 2 à 4 c. à café (2 à 4 c. thé) de piment aji amarillo, les graines d'annatto, le cumin, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel, 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre, mélanger et enrober la viande. Couvrir et réfrigérer 30 min.

2. Ajouter l'huile d'olive et le vinaigre à la viande, couvrir et laisser mariner 1 h 30.

3. Préparation de la glace: Dans une petite poêle ou une petite casserole, chauffer l'huile végétale. Ajouter 1 à 3 piments, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel et ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre. Cuire en mélangeant à feu doux environ 5 min, jusqu'à ce que le mélange devienne orange et libère un arôme. Ajouter le persil et cuire 1 min. Retirer du feu et laisser refroidir.

4. Assemblage des kebabs: Enfiler les morceaux de viande en alternance avec les morceaux de poivron. Badigeonner avec la moitié de la glace.

5. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les brochettes sur la grille chaude. Griller les kebabs au goût, de 3 à 4 min de chaque côté (6 à 8 min au total) pour obtenir un bœuf mi-saignant, en retournant une fois à l'aide d'une pince. En cours de cuisson, badigeonner les kebabs avec la glace restante, sauf pendant les 2 dernières minutes. Servir immédiatement.

Comment parer la viande

Tout au long de ce livre, je vous demande de parer la viande en retirant les tendons et l'excédent de gras. J'ai bien dit «l'excédent», car il ne faut pas retirer tout le gras.

Les couches ou morceaux de gras qui ont plus de 2 cm (¾ po) d'épaisseur sont à supprimer. En deçà, n'y touchez pas! Ma belle-fille est diététicienne et elle m'a souvent répété que les graisses ne sont pas bonnes pour la santé, mais une certaine quantité de gras est nécessaire pour réussir son barbecue. Un steak bien marbré ou une poitrine de bœuf recouverte d'une mince couche de gras auront bien meilleur goût qu'une pièce de viande maigre lorsque cuits sur le gril parce qu'il s'agit d'une méthode de cuisson qui tend à assécher la viande. Le gras empêche cela: il badigeonne la viande en fondant et la rend tendre et juteuse. Sans compter qu'il n'y a rien de plus délicieux que la bordure de gras bien grillée qui entoure une pièce de viande. Quel régal! Le tout est de ne pas en manger tous les jours.

La prochaine fois que vous préparerez une grillade, laissez un peu de gras sur la viande. Votre barbecue n'en sera que meilleur.

BANGLADESH

KEBABS À LA MODE DU BENGALE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS EN ENTRÉE OU 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Les kebabs figurent parmi les plats sur le gril les plus populaires au monde. La viande et les brochettes peuvent varier, mais le principe reste le même: de la viande grillée sur une tige. Voici une recette du Bengale aussi populaire que les hamburgers en Amérique du Nord. L'assaisonnement est plus modéré que celui des kebabs indiens cuits au tandour et le mélange d'épices est frotté sur la viande avant d'ajouter l'huile à mariner, ce qui lui permet de mieux pénétrer la chair. Prenez du bifteck de filet, sinon de la queue de filet ou de la surlonge.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues, ou 8 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

BŒUF ET MARINADE

720 g (1 ½ lb) de filet de bœuf
3 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel
1 c. à soupe de coriandre moulue (voir Note)
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu (voir Note)
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ à 1 c. à café (½ à 1 c. à thé) de poivre de Cayenne
3 c. à soupe d'huile végétale

SERVICE

Pains naan (p. 147) ou pains pitas
1 concombre, épépiné (voir encadré p. 512) et coupé en dés de 1,25 cm (½ po)
1 tomate, épépinée (voir encadré p. 512) et coupée en dés de 1,25 cm (½ po)
1 petit oignon, coupé en dés de 1,25 cm (½ po)
1 citron, coupé en quartiers
Sauce barbecue à la mangue et au tamarin (facultatif; p. 530)

1. Préparation du bœuf: Retirer l'excès de gras et les tendons du bifteck et couper la viande en cubes de 2,5 cm (1 po).

2. Dans un bol, combiner le bœuf, l'ail, le gingembre, le sel, la coriandre, le cumin, le poivre noir et le poivre de Cayenne, et mélanger pour bien enrober la viande. Ajouter l'huile et mélanger de nouveau. Couvrir et laisser mariner 2h au réfrigérateur. Ensuite enfiler le bœuf sur des brochettes.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes de bois pour les empêcher de brûler. Griller les kebabs au goût de 2 à 3 min de chaque côté (8 à 10 min au total) pour obtenir une cuisson mi-saignante. Mettre les kebabs dans une grande assiette.

5. Pour le service: Mettre le pain sur le gril pendant 20 secondes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit grillé et souple. Mettre un pain dans chaque assiette de service (si on sert les kebabs en entrée, couper les pains en deux). Retirer la viande des brochettes et la mettre sur les pains (ou replier le pain autour des brochettes et retirer la viande en serrant le pain). Garnir de dés de concombre, de tomate, d'oignon et arroser de jus de citron. Verser de la Sauce barbecue à la mangue et au tamarin sur le dessus. Servir immédiatement.

NOTE: Pour plus de saveur, utiliser des graines de cumin et de coriandre. Dans une poêle à sec, griller légèrement les graines de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement colorées et libèrent leur arôme. Remuer la poêle souvent (ne pas utiliser de poêle antiadhésive). Laisser les graines refroidir avant de moudre à l'aide du robot de cuisine.

RUSSIE

BROCHETTES
SHASHLIK À LA RUSSE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS

Les Moscovites aiment aller à la campagne pendant le week-end et ils en profitent très souvent pour faire cuire ces brochettes relevées. Râper les oignons est une technique typiquement slave qui met pleinement en valeur le goût de l'oignon, beaucoup mieux en fait que si on le coupe en dés.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 8h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

4 à 6 brochettes métalliques longues

BŒUF ET MARINADE

720 à 960 g (1 ½ à 2 lb) de bifteck de surlonge désossé ou de pointe de surlonge
1 gros oignon, râpé grossièrement
6 gousses d'ail, émincées
125 ml (½ tasse) de vin rouge sec
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de vin rouge
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 feuilles de laurier
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre fraîchement moulu

KEBABS

1 gros oignon, en morceaux de 2,5 cm (1 po)
1 poivron vert, équeuté, épépiné et coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)

1. Préparation du bœuf et de la marinade: Retirer l'excès de gras et les tendons du bifteck, et couper la viande en cubes de 4 cm (1 ½ po).

2. Dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion, combiner l'oignon, l'ail, le vin, le vinaigre de vin, l'huile d'olive, les feuilles de laurier, le sel et le poivre noir. Ajouter le bœuf et mélanger pour bien enrober la viande. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 4h, et si possible 8h, en retournant la viande à quelques reprises.

3. Assemblage des kebabs: Retirer le bœuf de la marinade et réserver celle-ci. Enfiler le bœuf sur les brochettes en alternant avec les morceaux d'oignon et de poivron.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les kebabs sur la grille chaude. Griller les kebabs au goût de 2 à 3 min de chaque côté (8 à 10 min au total) pour obtenir une viande mi-saignante. Retourner à l'aide d'une pince. Badigeonner avec la marinade en cours de cuisson, sauf pendant les 3 dernières minutes. Servir immédiatement.

NIGERIA

PETITES BROCHETTES
ENDIABLÉES
SUYAS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS EN ENTRÉE OU
4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

C'est au restaurant nigérien de Washington, D.C. que j'ai goûté cette recette la toute première fois. Mais c'est Dozie Nnamah, un chauffeur de taxi de Chicago, qui m'a expliqué comment on dégustait ces brochettes dans son pays. Imaginez que vous avez 20 ans et que c'est samedi soir à Lagos. Avec vos meilleurs amis, vous vous entassez dans une voiture et vous faites jouer la radio à tue-tête pour écouter Ebenezer Obey, King Sunny Ade et tous les artistes qui allument les ondes ce soir-là. Vous vous arrêtez pour acheter quelques bières Gulder ou Premier. (Le chauffeur ne boit pas, évidemment!)

Le dernier arrêt est un petit boui-boui où vous achetez une douzaine de *suyas,* des brochettes de bœuf bien épicées. Vous les savourez avec de l'oignon cru et du cayenne bien fort. La vie peut-elle être plus palpitante?

La viande ne doit pas être trop maigre; il faut un peu de gras pour arroser et attendrir le bœuf en cours de cuisson. C'est vous qui jugerez du piquant de votre plat en mettant du cayenne à votre goût. Chez moi, je mets 1 c. à soupe de cayenne dans la marinade. Servez ces brochettes avec de la bière bien froide.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

20 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

1 bifteck de surlonge désossé de 720 g (1 ½ lb) (choisir une pièce de viande avec du gras ou demander au boucher d'en choisir une)
3 cubes de bouillon de bœuf
1 à 3 c. à café (1 à 3 c. à thé) de poivre de Cayenne + 1 c. à soupe pour le service
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de sel
2 c. à soupe d'huile végétale
1 oignon moyen, en morceaux de 1,25 cm (½ po)

1. Retirer l'excès de gras et les tendons du bifteck et couper la viande en cubes de 1,25 cm (½ po). Émietter les cubes de bouillon dans un grand bol et mélanger avec 1 c. à soupe d'eau pour obtenir une pâte épaisse. Ajouter 1 à 3 c. à café (1 à 3 c. à thé) de poivre de Cayenne, le poivre noir et le sel, et mélanger. Incorporer la viande et remuer pour bien l'enrober. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 1 à 2h.

2. Retirer le bœuf de la marinade et enfiler 6 à 8 cubes de viande sur chaque brochette en laissant le bout dénudé (environ 6 mm/¼ po). Verser l'huile dans une grande assiette et y rouler les brochettes pour bien les enrober d'huile sur toutes les faces.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout dénudé des brochettes de bois pour les empêcher de brûler. Griller la viande au goût de 2 à 3 min de chaque côté (8 à 10 min au total; voir Note).

5. Mettre les morceaux d'oignon dans un petit bol et 1 c. à soupe de poivre de Cayenne dans un autre petit bol. Pour déguster, piquer un morceau d'oignon au bout de la brochette et saupoudrer la viande de poivre de Cayenne au goût.

NOTE: Le temps de cuisson indiqué donnera une viande bien cuite. Toutes les brochettes que j'ai mangées étaient servies de cette façon; comme la viande n'est pas très tendre, il est préférable de la cuire un peu plus longtemps. Pour obtenir une viande mi-saignante, choisir une coupe de viande plus tendre et cuire les brochettes de 1 ½ à 2 min de chaque côté.

IRAN

KEBABS À LA MODE PERSE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

En Iran, les kebabs sont faciles à préparer, mais il faut les faire mariner un jour ou deux. Pour cette recette, vous n'avez qu'à préchauffer le gril et le tour est joué. Le secret consiste à choisir du bifteck de filet coupé très finement en tranches tellement tendres qu'il n'est pas nécessaire de le faire mariner à l'avance.

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques plates

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de filet de bœuf, paré de tout gras et tendons
1 gros oignon, en morceaux de 2,5 cm (1 po)
3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 c. à soupe de grains de poivre noir
Sel
2 c. à soupe de beurre non salé, en un seul morceau
Lavash (pain plat)

1. Couper le filet de bœuf sur la largeur en tranches de 2,5 cm (1 po). Mettre les tranches sur une planche à découper et couper en lanières de 2,5 cm (1 po). Couper chaque lanière sur la largeur en morceaux de 1,25 cm (½ po). Enfiler le bœuf sur les brochettes et les mettre dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion.

2. Réduire les oignons en purée à l'aide du robot de cuisine. Étendre la purée d'oignon sur toutes les faces des kebabs.

3. Dans un petit bol, battre le jus de citron vert, l'huile d'olive et les grains de poivre à l'aide d'une fourchette. Saler, poivrer et verser la marinade sur toutes les faces des kebabs. Laisser mariner 15 min.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter les kebabs, les disposer sur la grille chaude et cuire au goût. Je recommande de 1 ½ à 2 min de chaque côté (6 à 8 min au total); les Iraniens aiment le bœuf à point ou mi-saignant.

6. Mettre les kebabs dans une grande assiette. Piquer le morceau de beurre sur une fourchette et le passer sur les kebabs. Servir immédiatement avec du pain lavash. Utiliser un morceau de pain pour retirer la viande de la brochette.

Manger dans la rue

J'adore la «bouffe de rue» pour ses saveurs franches, sa simplicité et parce que j'aime voir les tenanciers de stands cuisiner. J'aime ce type de cuisine pour la même raison que j'aime les petits restos ethniques: parce que le proprio met son argent et son énergie dans la nourriture, et non dans le décor. J'ai dégusté dans les rues du monde entier des satés, des kebabs, des *anticuchos* et des *tacos al pastor* absolument époustouflants. Il n'y a rien de plus réconfortant en voyage que de s'asseoir tout près d'un gril en attendant que le cuistot prépare notre commande. C'est comme de se retrouver chez soi, en train de préparer un barbecue dans sa cour arrière.

Le principal problème de la bouffe de rue, c'est l'hygiène. Au tiers-monde, la plupart des stands de rue n'ont ni réfrigération ni eau courante pour que le vendeur se lave les mains avant de manipuler vos aliments. Manger dans ces conditions est une véritable roulette russe alimentaire: on ne sait jamais quelle bouchée nous mènera à la gastrite!

Le gouvernement de Singapour a trouvé une solution intéressante à ce problème en regroupant les vendeurs de nourriture de rue. Dans ces centres de restauration populaires qui sont soumis à des règles gouvernementales rigoureuses, les cuisiniers ont accès à l'électricité, à l'eau courante et à la réfrigération, ce qui assainit énormément le processus. Singapour est un des endroits les plus sécuritaires pour la bouffe de rue. La ville compte des douzaines de ces centres, les meilleurs étant situés à Newton Circus, Bugis Square et Clarke Quay. On y trouve des cuisines variées: les stands de satés indonésiens y côtoient les comptoirs de nouilles chinoises, les pâtisseries musulmanes et les maisons de thé indiennes.

D'autres pays, prenant exemple sur Singapour, ont organisé leurs vendeurs de nourriture ambulants en *hawkers' centers.* Le centre commercial Sarinah de Djakarta est doté d'une aire de restauration propre et moderne qui propose toutes sortes de mets indonésiens. Il y a des centres similaires en Corée, au Japon et en Malaisie, pays où se trouve le *hawkers' center* de Penang, l'un des meilleurs au monde. Nulle part ailleurs peut-on déguster un *rujak* ou un saté aussi raffiné tout en ayant une vue imprenable sur la mer d'Andaman.

MAROC

KEBABS DE LA RUE
BANI MARINE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

La rue Bani Marine de Marrakech est un lieu de rassemblement pour tous les amateurs de barbecue. On ne vous donne pas de menu puisqu'il s'agit d'une simple feuille collée dans la vitrine: côtelettes d'agneau, foie, merguez au paprika et au cayenne et keftas (agneau haché épicé).

Ce genre de repas est simple mais très satisfaisant: un plat d'olives et une assiette de kebabs servis avec de la harissa bien piquante, du pain plat grillé et de la relish à l'échalote (ce condiment est ingénieux puisque le persil neutralise le goût âcre des échalotes).

Comme en Indonésie, la viande est coupée en très petits dés afin qu'elle reste tendre. Il n'est pas défendu de mettre un peu de bœuf gras sur les brochettes ni de les badigeonner de gras de bœuf puisque la surlonge est une viande maigre qu'il faut essayer de garder la plus tendre possible.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 8h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

20 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) surlonge désossée
1 oignon moyen, haché finement ou râpé
7 g (¼ tasse) de persil plat, haché finement
1 c. à café (1 c. à thé) de paprika doux
1 c. à café (1 c. à thé) de sel + 1 c. à soupe
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu + 1 c. à soupe
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu
2 c. à soupe d'huile végétale
Relish aux échalotes à la marocaine (p. 503)
Harissa simple (p. 543)
Pain marocain, pain croûté ou pain pita

1. Retirer l'excès de gras et les tendons du bifteck et couper la viande en cubes de 1,25 cm (½ po). Dans un grand plat de cuisson, mélanger les oignons, le persil, le paprika, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ½ c. à café (½ c. à thé) de cumin, le poivre blanc et l'huile. Ajouter le bœuf et mélanger pour bien l'enrober. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur au moins 2h, mais de préférence 8h. Enfiler ensuite le bœuf sur les brochettes.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes de bois pour les empêcher de brûler. Griller la viande au goût en la retournant une seule fois à l'aide d'une pince. Pour une viande à point, cuire les brochettes de 3 à 4 min de chaque côté (6 à 8 min au total; les Marocains ont tendance à manger le bœuf bien cuit).

Pour le service, mettre sur la table deux petits bols contenant 1 c. à soupe de sel et 1 c. à soupe de cumin. Ajouter un bol de relish aux échalotes et un bol de harissa. Faire glisser la viande des brochettes et mettre les cubes dans des assiettes. Laisser les convives assaisonner leur viande de sel et de cumin, ajouter une cuillerée de relish sur le dessus et terminer avec la harissa. Servir le pain en morceaux pour le tremper dans les jus.

PORTUGAL

KEBABS DE BŒUF
AU LAURIER À LA MODE DE MADÈRE
ESPETADAS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le bœuf grillé est apprécié partout au Portugal, mais c'est l'île de Madère qui remporte la palme. Les restaurants de cette île aux belles collines ont un unique accoutrement: un bâton métallique en forme de L inversé attaché à un bout de la table. Le

bœuf est grillé sur des brochettes métalliques munies d'œillets à une extrémité. On les apporte à votre table où on les accroche sur le grand bâton au-dessus d'un bol rempli de pain portugais. Les jus de cuisson s'écoulent sur le pain qui devient tout aussi délicieux que la viande.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 6 h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

4 à 6 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de filet de bœuf ou surlonge désossé
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de vin rouge
1 oignon, haché finement
15 g (½ tasse) de persil plat, haché
4 gousses d'ail, hachées finement
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
14 feuilles de laurier
Pain portugais ou pain de campagne

1. Retirer l'excès de gras et les tendons de la viande et la couper en cubes de 1,25 cm (½ po). Dans un grand plat de cuisson en verre, mélanger l'huile, le vinaigre, les oignons, le persil, l'ail, le sel, le poivre et 2 feuilles de laurier. Ajouter le bœuf et mélanger pour bien l'enrober. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 4 à 6 h.

2. Retirer le bœuf et les feuilles de laurier de la marinade et jeter celles-ci. Réserver la marinade. Enfiler sur les brochettes le bœuf et les 12 feuilles de laurier restantes en les faisant alterner.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les kebabs sur la grille chaude et cuire au goût de 2 à 3 min de chaque côté, en les retournant à l'aide d'une pince (8 à 12 min au total pour obtenir une viande mi-saignante). Badigeonner de marinade en cours de cuisson, sauf pendant les 3 dernières minutes.

5. Servir les *espetadas* sur ou sans les brochettes ou sur une tranche ou des morceaux de pain pour absorber les jus.

VIETNAM

POCHETTES DE LAITUE AU BŒUF GRILLÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS EN ENTRÉE OU 2 À 3 EN PLAT PRINCIPAL

Ce plat peut être comparé à des tacos vietnamiens. J'ai été inspiré par le *bo bun* (bœuf au papier de riz), un grand classique du Vietnam. Il s'agit d'un heureux mélange de salade, de pâtes et de viande absolument délicieux. Vous pouvez faire ces pochettes avec d'autres viandes ainsi qu'avec des fruits de mer et des nouilles variées. Les vermicelles de riz thaïlandais, les nouilles soba japonaises et les spaghettis italiens font bien l'affaire. Achetez de la surlonge, de la coquille d'aloyau ou du bifteck de hampe.

Les vermicelles de riz ressemblent à des nouilles aussi fines que des cheveux et on en trouve dans la plupart des épiceries.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner la viande et faire tremper les nouilles

NÉCESSAIRE

24 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) bifteck de surlonge désossé, coupé à environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
Marinade à la citronnelle (voir p. 188)
120 g (4 oz) de vermicelles de riz, de nouilles de sarrasin, de cheveux d'ange ou de spaghettis
1 botte de basilic frais (thaï de préférence), équeuté
1 botte de menthe fraîche, équeutée (facultatif)
2 piments jalapeños, épépinés et coupés en fines tranches (facultatif; pour des pochettes de laitue plus piquantes, ne pas épépiner)



1 laitue Boston ou Bibb, en feuilles séparées, rincées et épongées
Sauce thaïe aux arachides (p. 537)

1. Mettre le bifteck sur une planche à découper. À l'aide d'un couteau bien affûté, couper des lanières de 3 mm (⅛ po) sur la longueur et mettre le bœuf dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion. Ajouter la marinade et mélanger pour bien enrober. Couvrir et laisser mariner 30 min au réfrigérateur.

2. Si on utilise des vermicelles de riz, les mettre dans un bol et les couvrir d'eau froide. Laisser tremper 30 min, jusqu'à ce qu'ils soient souples. (Si on utilise des nouilles de sarrasin, des cheveux d'ange ou des spaghettis, ne pas les faire tremper.) Égoutter les vermicelles de riz et les cuire rapidement dans 3 litres (12 tasses) d'eau de 1 à 3 min (6 à 8 min pour les autres nouilles), jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter dans une passoire et rincer à l'eau froide. Égoutter de nouveau et transvider dans un bol. Dans des assiettes ou des bols, disposer le basilic, la menthe, les piments et les feuilles de laitue. Diviser la sauce thaïe dans 4 petits bols. Enfiler les lanières de bœuf sur les brochettes sur la longueur.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout pour les empêcher de brûler. Griller au goût, en retournant à l'aide d'une pince, de 1 à 2 min de chaque côté (2 à 4 min au total) pour obtenir une viande bien cuite. Au terme de la cuisson, mettre les brochettes dans une assiette.

5. Pour servir, emballer dans une feuille de laitue une brochette de bœuf, des nouilles, du basilic, de la menthe et des tranches de piment. Retirer la brochette en serrant la feuille de laitue dans la paume de la main. Tremper la pochette dans la sauce thaïe et déguster tout en appréciant les différentes textures et saveurs. Cette recette est tout simplement époustouflante.

THAÏLANDE

BŒUF À LA CITRONNELLE ET AUX ARACHIDES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

On trouve des variantes de ces brochettes dans toute l'Asie du Sud-Est. La coriandre et la cassonade peuvent sembler étranges pour rehausser le goût du bœuf, mais il s'agit en fait d'une délicieuse combinaison. (Après tout, les Nord-Américains n'ont-ils pas l'habitude d'enduire leur viande de sauce barbecue sucrée?)

NÉCESSAIRE

Environ 30 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 263)

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de bifteck de surlonge désossé ou d'intérieur de ronde (haut de ronde)
2 tiges de citronnelle, parées et coupées en tronçons de 6 mm (¼ po) ou 2 lanières de zeste de citron de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
2 gousses d'ail, pelées
1 c. à soupe de graines de coriandre
2 c. à soupe de cassonade dorée
60 ml (¼ tasse) de sauce de poisson
30 g (¼ tasse) d'arachides rôties à sec, hachées grossièrement

1. Mettre la viande sur une planche à découper et couper de fines lanières sur la largeur; chacune doit avoir 3 mm (⅛ po) d'épaisseur, 2,5 cm (1 po) de largeur et 10 à 13 cm (4 à 5 po) de longueur. Enfiler sur la longueur sur les brochettes et réserver dans un grand plat de cuisson pendant la préparation de la marinade.

2. Mettre dans un mortier la citronnelle, l'ail, la coriandre et la cassonade. Travailler le tout à l'aide d'un pilon jusqu'à l'obtention d'une pâte broyée grossièrement. À défaut de mortier et de pilon, réduire les ingrédients en purée dans le mélangeur ou le robot de cuisine. Ajouter la sauce de poisson. Verser la marinade sur les brochettes

en s'assurant que la viande est bien enrobée. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur environ 30 min, jusqu'à ce que le gril soit prêt.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes de bois pour les empêcher de brûler. Griller au goût, en retournant à l'aide d'une pince, de 1 à 2 min de chaque côté (2 à 4 min au total) pour obtenir une viande cuite à point. Saupoudrer les kebabs d'arachides et servir immédiatement.

MARINADE À LA CITRONNELLE

250 ML (1 TASSE) ; ASSEZ POUR 720 G (1 1/2 LB) DE BŒUF, DE POULET OU DE POISSON

Cette marinade témoigne du mariage parfait et immémorial entre le bœuf et l'anchois. Les Romains en connaissaient déjà le secret puisqu'ils avaient l'habitude d'assaisonner leurs viandes avec de la sauce aux anchois marinés appelée *liquamen*. Les Italiens ont poursuivi la tradition avec leur bifteck à la pizzaiola garni de tomates et d'anchois. La version vietnamienne met en vedette une marinade hautement parfumée à base de *nuoc-mâm* (sauce de poisson), un condiment contenant des anchois marinés dont le goût est beaucoup plus agréable que l'odeur.

- 3 tiges de citronnelle, parées et hachées grossièrement ou 3 lanières de zeste de citron de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
- 2 grosses échalotes, hachées grossièrement
- 5 gousses d'ail, hachées grossièrement
- 3 c. à soupe de sucre
- 5 c. à soupe de sauce de poisson orientale
- 3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
- 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

Dans un mortier, mélanger la citronnelle, les échalotes, l'ail et le sucre. À l'aide d'un pilon, réduire en pâte, puis ajouter la sauce de poisson, le jus de citron vert et le poivre. À défaut de mortier et de pilon, mettre tous les ingrédients dans le mélangeur ou le robot de cuisine et réduire en purée lisse.

VIETNAM

BROCHETTES DU MARCHÉ DE SAÏGON

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS EN ENTRÉE OU
4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Ces petites brochettes sont une version vietnamienne des satés. On peut les déguster dans les kiosques cloîtrés des marchés de Saïgon et des alentours. Les Vietnamiens utilisent une coupe de viande peu coûteuse, mais j'aime ce mets apprêté avec des queues de filet (moins chères que le filet mignon). Vous pouvez aussi opter pour la surlonge ou le bifteck de hampe découpé en tranches fines.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min à 1h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

24 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

- 480 g (1 lb) de queue de filet
- Marinade à la citronnelle (voir p. 188)
- 1 à 2 c. à soupe d'huile végétale
- 30 g (¼ tasse) d'arachides rôties à sec, hachées finement

1. Couper le bœuf en lanières de 2,5 x 10 x 0,6 cm (1 x 4 x ¼ po). Enfiler les lanières sur les brochettes et les mettre dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion. Ajouter la marinade et remuer pour bien enrober la viande. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 30 min à 1 h.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes de bois pour les empêcher de brûler. Badigeonner le bœuf d'huile et griller au goût, en les retournant à l'aide d'une pince, de 1 à 2 min de chaque côté (2 à 4 min au total), pour obtenir une viande cuite à point. (Les Vietnamiens préfèrent que la viande soit bien cuite pour ce plat.) Badigeonner la viande d'huile et servir les kebabs immédiatement. Parsemer d'arachides au goût.

CORÉE

BOUTS DE CÔTES GRILLÉS À LA CORÉENNE

KALBI KUI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le mot *kalbi* fait saliver les Coréens. Les bouts de côtes sont une véritable obsession dans ce pays où on les aime braisés jusqu'à ce qu'ils se détachent de l'os. On les sert aussi dans des soupes raffinées ou des ragoûts réconfortants qui font la réputation du Pays du matin calme. Mais la meilleure façon de déguster le *kalbi* est de le faire griller *(kui)*. Les chefs coréens ont développé une manière ingénieuse d'apprêter cette coupe de viande succulente mais quelque peu coriace. La viande est tranchée et ouverte en papillon afin de créer une longue lanière aussi mince que du papier que l'on fait griller directement sur l'os.

Si vous dînez dans un restaurant coréen, l'hôtesse placera un brasero rempli de charbon au centre de la table. Chaque convive cuit son *kalbi* à son goût, puis l'enveloppe dans des feuilles de laitue avant de le tremper dans une sauce aux poires à la fois sucrée et salée.

PRÉPARATION À L'AVANCE

3 h pour mariner la viande

MARINADE

960 g (2 lb) de bouts de côtes de bœuf, coupés en morceaux de 5 cm (2 po) de longueur, puis ouverts en papillon
½ pomme-poire ou poire, pelée et évidée
2 gousses d'ail, pelées
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés
60 ml (¼ tasse) de sauce soja
2 c. à soupe d'huile de sésame orientale (foncée)
2 c. à soupe de miel
2 c. à soupe de saké ou de xérès sec
1 c. à soupe de sucre
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

SERVICE

1 laitue romaine, en feuilles séparées, rincées et essorées
Sauce orientale à la pomme-poire (p. 548)

1. Préparation des bouts de côtes et de la marinade: Mettre les bouts de côtes ouverts en papillon dans un grand plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion.

2. Hacher grossièrement la pomme-poire, l'ail et les oignons verts, puis les mettre dans le mélangeur. Ajouter la sauce soja, l'huile de sésame, le miel, le saké, le sucre et le poivre. Mixer jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Verser la marinade sur la viande, couvrir et laisser mariner au réfrigérateur 3 h.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les bouts de côtes sur la grille chaude et cuire au goût de 2 à 3 min de chaque côté (4 à 6 min au total) pour du bœuf bien cuit; retourner la viande à l'aide d'une pince (les Coréens aiment les bouts de côtes cuisinés de cette manière).

5. Pour servir, retirer la viande des os et l'emballer dans des feuilles de laitue. Tremper dans la sauce et déguster. On peut aussi gruger les os… c'est une autre manière agréable d'apprécier le *kalbi kui*.

ÉTATS-UNIS

CÔTES DE DINOSAURE

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 PORTIONS

En Amérique du Nord, les côtes de bœuf sont moins populaires que les côtes de porc. Il en est tout autrement en Asie où les bouts de côtes de bœuf – *kalbi kui* – composent le plat national de la Corée et où les côtes de bœuf sont fort appréciées, entre autres en Chine. La recette suivante est une fusion entre l'Orient et l'Occident. Elle offre un mélange à badigeonner à base de cinq-épices chinois et de sauce hoisin qui sert à faire une glace sucrée et collante. La cuisson est longue, lente et donne un excellent goût fumé à la viande. Ces côtes sont tellement impressionnantes qu'un jeune ami les a baptisées «côtes de dinosaure». C'est ainsi qu'on les appelle depuis…

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 6h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

2 tasses de copeaux ou de morceaux de bois (facultatif), trempés dans l'eau froide pendant 1h, puis égouttés

CÔTES

- **2 carrés de côtes de bœuf découennés de 1,2 à 1,4 kg (2 ½ à 3 lb); (voir Note)**
- **4 c. à café (4 c. à thé) de poudre de cinq-épices chinois**
- **1 c. à soupe de gros sel ou de sel marin**
- **1 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de poudre d'ail**

MÉLANGE À BADIGEONNER ET SAUCE

- **160 ml (⅔ tasse) de sauce hoisin**
- **60 ml (¼ tasse) de vin de riz, de xérès sec, ou plus au besoin**
- **2 c. à soupe de miel**
- **2 gousses d'ail, émincées**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de gingembre frais, pelé et râpé**

1. Préparation des carrés de côte de bœuf: Rincer la viande à l'eau froide et bien éponger à l'aide de papier absorbant. Dans un petit bol, mélanger le cinq-épices, le sel, le poivre et la poudre d'ail. Mettre la viande dans un grand plat de cuisson et l'enrober avec le mélange d'épices. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 1h, idéalement de 4 à 6h.

2. Préparation du mélange à badigeonner et de la sauce: Dans un bol, fouetter la sauce hoisin, le vin de riz, le miel, l'ail et le gingembre. Ajouter du vin de riz au besoin pour rendre le mélange facile à badigeonner. Réserver 125 ml (½ tasse) pour le service.

3. Préparer le gril pour cuisson indirecte et mettre une lèchefrite au centre, sous la grille, pour recueillir les liquides.

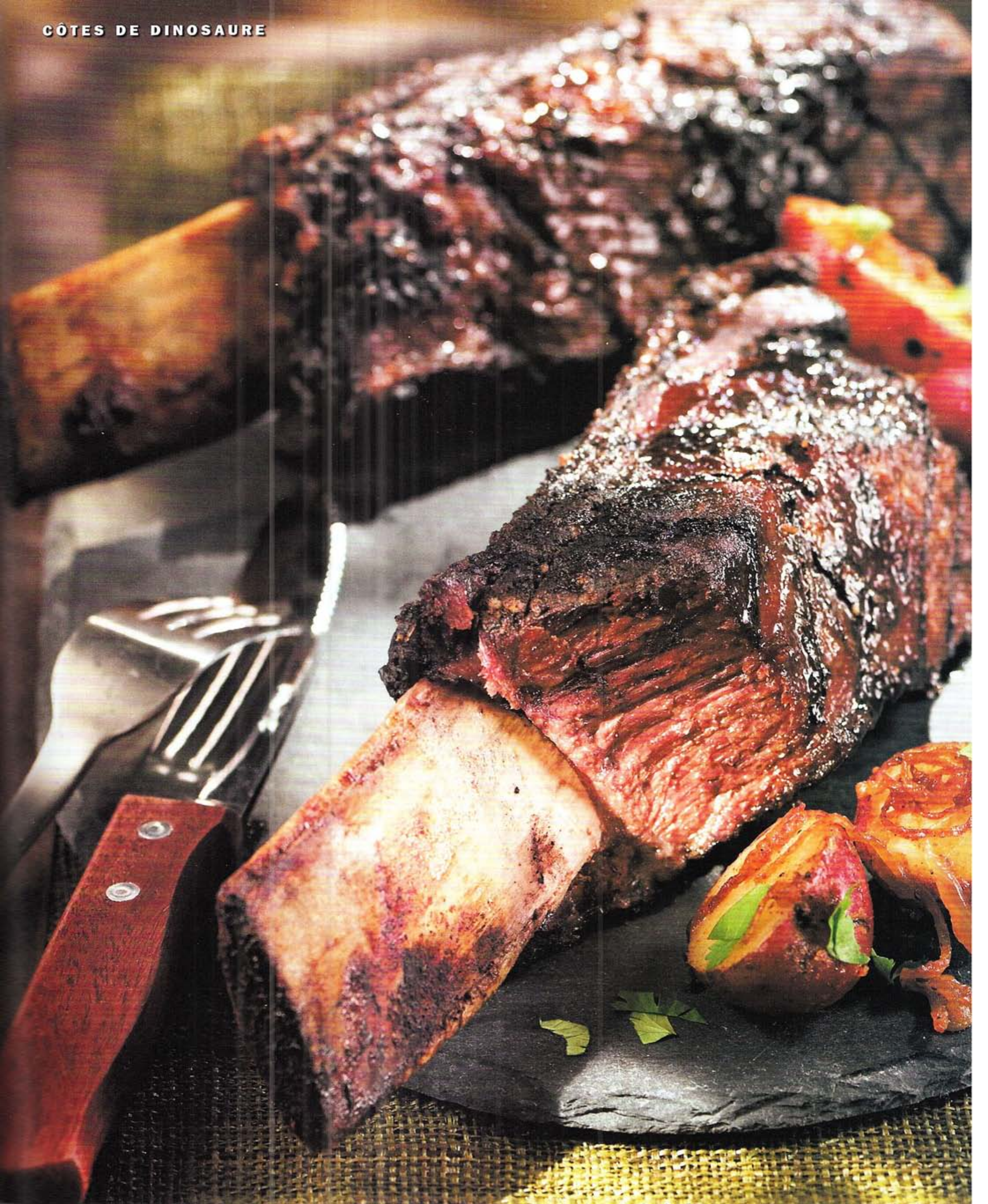
Gril alimenté au gaz: mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer à température élevée; quand la fumée apparaît, réduire la chaleur à température moyenne.

Gril alimenté au charbon de bois: préchauffer à température moyenne.

4. Quand le gril est prêt, si on utilise l'appareil au charbon de bois, jeter la moitié des copeaux de bois sur la braise. Brosser et huiler la grille. Mettre les carrés de côtes sur la grille chaude au centre, au-dessus, de la lèchefrite et couvrir. Cuire la viande de 1h30 à 2h, jusqu'à ce qu'elle soit très tendre et se détache de l'os. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 nouveaux morceaux de charbon et une grosse poignée de copeaux de bois de chaque côté de la lèchefrite après 1h de cuisson.

5. Commencer à badigeonner la viande avec le mélange de sauce hoisin 30 min avant la fin de la cuisson; badigeonner plusieurs fois en cours de la cuisson et une dernière fois avant de servir. Servir les carrés de côtes avec la sauce hoisin réservée.

NOTE: J'utilise un carré de côtes de 15 à 20 cm (6 à 8 po) de longueur et de 25 à 30 cm (10 à 12 po) de largeur contenant 7 côtes.



ARGENTINE

BROCHETTES DE VEAU ET DE POULET D'ARGENTINE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

J'ai dégusté ces kebabs la toute première fois au restaurant *La Estancia* (ce mot signifie « le ranch »), au mail piétonnier Lavalle du centre-ville de Buenos Aires. Le mélange de sucré (les pruneaux) et de salé (la viande et le bacon) est une caractéristique de la cuisine de l'Amérique latine. Servez ces brochettes avec la Salsa de tomates (p. 518) ou un *chimichurri* (p. 539 à 541), une sauce classique à l'ail et au persil typique de l'Argentine.

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) de longe de veau désossée, coupée en morceaux de 4 cm (1 ½ po)
480 g (1 lb) de poitrines de poulet ou de cuisses, sans la peau et désossées, en morceaux de 4 cm (1 ½ po)
180 g (6 oz) de pancetta ou un morceau de bacon fumé, en tranches épaisses (sans la couenne), coupé en petits morceaux de 4 cm (1 ½ po)
1 poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
1 oignon moyen, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
16 gros pruneaux, dénoyautés
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
2 quartiers de citron
Gros sel ou sel marin et poivre noir fraîchement moulu

1. Faire alterner sur les brochettes le veau, le poulet, la pancetta, les poivrons, les oignons et les pruneaux. Mettre la pancetta entre les morceaux de veau et de poulet pour empêcher la viande de sécher.

2. Mettre l'huile d'olive dans un petit bol, presser le jus de citron dans l'huile et y déposer les quartiers de citron pressés. Réserver.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les brochettes sur la grille chaude, cuire 3 min de chaque côté (12 min au total) pour obtenir une viande bien cuite; les retourner à l'aide d'une pince. Badigeonner d'huile citronnée en cours de cuisson. Saler et poivrer et servir immédiatement.

PHILIPPINES

QUEUE DE BŒUF GRILLÉE

KARE KARE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Chaque pays a ses mets réconfortants préférés, des plats peu compliqués que l'on déguste sans prétention. L'un des plats favoris des Philippines est le *kare kare,* c'est-à-dire la queue de bœuf. Traditionnellement, la queue de bœuf est cuite à l'étouffée, mais le chef Romy Dorotan aime lui donner un bon goût fumé en terminant la cuisson sur le gril. Dorotan est natif de l'île de Luçon et il est propriétaire du restaurant *Cendrillon* du quartier SoHo à New York où il présente des plats de son pays d'origine revisités et servis au goût du jour.

Les chefs semblent être divisés en deux camps lorsqu'il est question de queue de bœuf. Il y a ceux qui, comme moi, aiment son bon goût de viande et il y a les autres qui craignent d'y goûter. Si vous faites partie de ces derniers, sachez que la queue de bœuf est succulente, peu coûteuse et probablement disponible à votre supermarché. Essayez-la… je vous parie que vous l'apprécierez.

Pour être fidèle à la tradition, garnissez-la de *bagoong* (crevettes fermentées des Philippines). Si vous avez le goût de l'aventure, vous trouverez cet ingrédient dans les marchés asiatiques et philippins. Mais attention, le *bagoong* a un goût plutôt prononcé. Un trait de sauce de poisson ou des dés d'anchois (ou un mélange des deux) font aussi bien l'affaire et leur odeur est moins prononcée.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1h30 pour faire bouillir les queues de bœuf

QUEUES DE BŒUF

960 g (2 lb) de queues de bœuf, coupées en tronçons de 4 cm (1 ½ po)
1 oignon moyen, en quartiers
3 gousses d'ail, pelées
1 feuille de laurier
Sel et poivre noir fraîchement moulu

SAUCE AUX TOMATES ET AUX ARACHIDES

1 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 petit oignon, haché finement
1 gousse d'ail, hachée
210 g (¾ tasse) de purée de tomates fraîche ou en conserve
175 ml (¾ tasse) de bouillon de cuisson des queues de bœuf
3 c. à soupe de beurre d'arachide croquant
3 c. à soupe de persil plat, émincé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

TOUCHE FINALE

1 c. à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu
2 à 3 c. à café (2 à 3 c. à thé) de bagoong, d'anchois hachés ou de sauce de poisson orientale (facultatif)

1. Préparation des queues de bœuf: Mettre la viande dans une grande casserole et ajouter 10 cm (4 po) d'eau froide. Ajouter l'oignon, l'ail, la feuille de laurier, le sel et le poivre. Porter à ébullition à feu moyen-élevé et écumer la mousse à la surface. Réduire à feu doux et laisser mijoter de 1h à 1h30, jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Écumer le bouillon de temps à autre. Laisser refroidir les queues de bœuf dans le bouillon, puis les mettre dans une assiette. Réserver 175 ml (¾ tasse) de bouillon pour la sauce aux tomates et aux arachides; conserver le reste du bouillon pour une soupe ou un ragoût (voir Note).

2. Préparation de la sauce: Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile d'olive à feu moyen, ajouter les oignons et l'ail et cuire environ 3 min, jusqu'à ce que le tout soit tendre mais pas rôti. Ajouter la purée de tomates et porter à ébullition. Verser le bouillon réservé et le beurre d'arachide et laisser mijoter environ 5 min, jusqu'à ce que la sauce épaississe (consistance de crème 35%) et laisse échapper un arôme agréable. Ajouter le persil et cuire 1 min de plus. Retirer la sauce du feu et assaisonner. Remettre la sauce à feu doux.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner les queues de bœuf d'huile d'olive, saler et poivrer. Mettre la viande sur la grille chaude et cuire de 2 à 4 min de chaque côté (4 à 8 min au total); la retourner à l'aide d'une pince. Faire pivoter la viande de 90 degrés après 1 à 2 min de cuisson pour créer un quadrillage.

5. Verser de la sauce dans les assiettes et déposer la viande par-dessus. On peut terminer avec une cuillerée comble de *bagoong* ou d'anchois hachés ou avec un trait de sauce de poisson sur chaque portion.

NOTE: Cette recette peut se préparer une à plusieurs journées à l'avance jusqu'à cette étape. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir.

PETITES CÔTES DE PORC DE MEMPHIS | PAGE 218



CHAPITRE 7

LE PORC À SON MEILLEUR

Tous les mois de mai, des dizaines de milliers d'amateurs de barbecue du monde entier se rassemblent à Memphis, au Tennessee, pour une orgie de trois jours connue sous le nom de Memphis in May World Championship Barbecue Contest. Les noms des équipes participantes – Jurassic Pork, Barbecue Super Bowl, Patio Porkers, Sultans of Swine – en disent long sur la préférence culinaire de ces maîtres du gril : le porc et rien d'autre!

« Du jambon rose et blanc parfumé d'une gousse d'ail – et m'emplit la chope immense, avec sa mousse que dorait un rayon de soleil arriéré. »

ARTHUR RIMBAUD

Le porc est idéal pour le barbecue et la cuisson sur le gril. Bien marbrée, la chair reste tendre malgré une cuisson prolongée et offre une saveur qui se marie bien avec les piments forts, le cinq-épices chinois ou les sublimes sauces barbecue.

Les Nord-Américains ne sont pas les seuls à aimer le porc. Pensons au porc à la jerk de la Jamaïque, au rôti de porc à la balinaise (*babi guling*) ou au porc mariné au piment à la manière d'Oaxaca (*cecina adobada*). J'ai même trouvé des satés de porc dans un pays où la population est surtout musulmane, l'Indonésie, un héritage des marchands chinois qui s'arrêtaient jadis dans le vieux port de Djakarta.

Allez concocter votre sauce barbecue et préparez-vous pour la fête!

CUBA

« COCHON » DU RÉVEILLON

LECHON ASADO

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
16 À 20 PORTIONS

À Cuba, la *Nochebuena,* ou le souper du réveillon de Noël, suscite de vives émotions dans le cœur des gens. On fait cuire des porcelets entiers qu'on a fait mariner toute la nuit dans *l'adobo,* une marinade à l'ail et à l'orange amère avec du cumin et de l'origan. Voici une recette qui demande un jambon cru, ce qui prendra moins de place qu'un cochon entier dans votre réfrigérateur…

Les Cubains ne sont pas tellement friands du goût fumé, mais vous pouvez ajouter quelques copeaux de bois trempés à votre charbon en cours de cuisson. Si vous avez un gril au gaz, assurez-vous que la bouteille est bien remplie.

PRÉPARATION À L'AVANCE

8 à 24h pour mariner la viande; et 6 à 8h pour la cuisson

INGRÉDIENTS

1 jambon frais entier de 8,6 à 9,6 kg (18 à 20 lb; voir Note)
2 têtes d'ail, séparées en gousses et pelées
2 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
1 c. à soupe d'origan séché
1 c. à soupe de cumin séché
1 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
500 ml (2 tasses) de jus d'orange amère fraîchement pressé (voir encadré p. 209) ou 375 ml (1 ½ tasse) de jus de citron vert frais + 125 ml (½ tasse) de jus d'orange régulier
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
250 ml (1 tasse) de xérès sec
2 gros oignons, en tranches fines
4 feuilles de laurier
750 ml (3 tasses) (double recette) de Sauce mojo cubaine (p. 197)

1. Avec la pointe d'un couteau d'office bien affûté, faire des incisions d'une profondeur de 1,25 cm (½ po) à tous les 4 cm (1 ½ po) dans le gras et la chair du jambon. Réserver et préparer la marinade.

2. Dans un mortier, combiner l'ail, le sel, l'origan, le cumin et le poivre et réduire en pâte lisse à l'aide d'un pilon. Ajouter 250 ml (1 tasse) de jus d'orange amère et l'huile d'olive et bien mélanger. À défaut d'un mortier et d'un pilon, réduire tous les ingrédients en purée dans le mélangeur ou le robot de cuisine. Badigeonner le jambon de marinade et en mettre davantage dans les incisions. Mettre le jambon dans un grand récipient, ajouter le reste du jus d'orange, le xérès, les oignons et les feuilles de laurier. Laisser mariner toute une nuit ou jusqu'à 24h en retournant le jambon de temps à autre.

Tableau de cuisson pour le porc

COUPE	MÉTHODE DE CUISSON	CHALEUR	CUISSON À point (71 °C/160 °F)	Bien cuit (77 °C/170 °F)
CÔTELETTES ET TRANCHES	directe	élevée	4 à 6 min par côté	Non recommandé
RÔTIS				
Longe: 1 à 1,4 kg (2 ½ à 3 lb)	indirecte	moyenne	1h à 1h30	Non recommandé
Épaule: 2,4 à 2,8 kg (5 à 6 lb)	indirecte	moyenne à moyenne-douce		4 à 6h
Jambon frais: 8,6 à 9,6 kg (18 à 20 lb)	indirecte	moyenne à moyenne-douce		6 à 10h
CÔTES				
Petites côtes levées de dos: environ 1 kg (2 à 2 ½ lb)	indirecte	moyenne à moyenne-douce		1h15 à 1h30
Côtes levées: 1,4 à 1,9 kg (3 à 4 lb)	indirecte	moyenne à moyenne-douce		1h30 à 2h

Ce tableau général sert de guide pour les différentes coupes de viande.
La cuisine sur le gril est un art et non une science. En cas de doute, se référer à la recette choisie dans ce livre.

3. Préparer le gril à chaleur indirecte, mettre une lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir les liquides et préchauffer à température moyenne.

4. Quand le gril est prêt, mettre le jambon sur la grille chaude au-dessus de la lèchefrite, côté gras vers le bas, et couvrir. Jeter la marinade. Cuire le jambon jusqu'à ce que la peau soit très croustillante, bien grillée et tendre à la pointe d'une fourchette. Au thermomètre à viande, la chaleur interne devrait atteindre 90 °C (190 °F). (Les Cubains aiment le porc bien cuit comme nous.) Il faut compter de 6 à 7 h de cuisson. Si la peau commence à être trop grillée, recouvrir légèrement d'un papier d'aluminium ou réduire la chaleur. Si on utilise un gril au charbon de bois, il faudra ajouter 10 à 12 blocs de charbons de chaque côté de la lèchefrite à toutes les heures.

5. Mettre le jambon sur une planche à découper et laisser reposer 15 min. Couper la viande pour retirer l'os et couper en fines tranches à l'aide d'un couperet (en conservant un peu de peau grillée). Arroser la viande de Sauce mojo cubaine et servir immédiatement.

NOTE: On peut aussi cuire une épaule de porc de 1,9 à 2,8 kg (4 à 6 lb) ou un filet de 1,2 à 1,4 kg (2 ½ à 3 lb) en procédant de la même manière. On aura besoin de la moitié moins de marinade et le temps de cuisson sera de 4 à 5h pour l'épaule de porc et de 1h à 1h30min pour le filet.

SAUCE MOJO CUBAINE

ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE)

Le *mojo* est la sauce barbecue cubaine, une sorte de vinaigrette au cumin et à l'ail frit dont on asperge presque tous les aliments, du steak cubain (*palomilla*) de la p. 158 au Cochon du réveillon (*lechon asado*) de la p. 195. Les Cubains utilisent l'orange amère, mais on peut aussi prendre du jus de citron vert frais mélangé avec un peu de jus d'orange ordinaire. Servez le *mojo* dans une bouteille ou un bocal muni d'un solide couvercle afin de pouvoir le secouer avant de verser. On peut facilement doubler cette recette, ce qu'il faudra faire si vous préparez le *lechon asado* de la p. 195. Prenez une casserole assez profonde pouvant contenir de manière sécuritaire environ 250 ml (1 tasse) d'huile d'olive bouillante.

125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge
8 grosses gousses d'ail, coupées en tranches très fines comme du papier ou hachées finement
160 ml (⅔ tasse) de jus d'orange amère fraîchement pressé ou 125 ml (½ tasse) de jus de citron vert frais + 3 c. à soupe de jus d'orange frais régulier
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
3 c. à soupe de coriandre fraîche ou de persil frais, haché

1. Dans une casserole profonde, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter l'ail et cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et laisse échapper un arôme agréable. Ne pas faire griller l'ail; il deviendrait amer. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir 5 min.

2. Ajouter le jus d'orange, le cumin, l'origan, le sel, le poivre et 125 ml (½ tasse) d'eau. Remettre la casserole sur le feu, porter à ébullition et laisser mijoter 2 min. Ajouter du sel ou du poivre au besoin. Laisser refroidir à température ambiante et ajouter la coriandre. Verser dans une bouteille ou un bocal muni d'un couvercle. Servir à table en prenant soin de bien agiter avant de verser sur la viande.

ÉTATS-UNIS

PORC FUMÉ DE LA CAROLINE DU NORD

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
10 À 12 PORTIONS

En Caroline du Nord, on aime beaucoup l'épaule de porc fumée grillée à cuisson indirecte jusqu'à ce que la chair se détache de l'os. On la défait ensuite en filaments avec les doigts, d'où son nom de *pulled pork*. Enduit de sauce au vinaigre et dégusté avec de la salade

de chou sur un pain à hamburger, il s'agit de l'un des meilleurs mets de toute la planète et il n'exige pourtant qu'un unique ingrédient : la patience.

Mon amie Elizabeth Karmel est un maître dans l'art de préparer cette recette. Elle est originaire de Greensboro, en Caroline du Nord. Son secret consiste à laisser la température interne de la viande atteindre 90 °C (195 °F), ce qui est plus élevé que ce que la plupart des livres de recettes recommandent. C'est la température idéale pour que la chair se sépare facilement en ces magnifiques filaments caractéristiques du véritable barbecue de cette région. Elizabeth n'utilise pas de sel à frotter même si plusieurs de ses compatriotes le font. (Personnellement, j'en utilise mais le choix vous appartient.)

La recette originale doit être préparée avec un rôti de soc (partie supérieure de la cuisse comprenant le soc) ou une épaule picnic (patte antérieure), une coupe de viande qui pèse de 6 à 8 kg (14 à 18 lb) et qui est utilisée entière lors des concours professionnels de barbecue. Ma recette demande un simple rôti de soc de 2,4 à 2,8 kg (5 à 6 lb) recouvert d'une épaisse couche de gras. Et n'oubliez surtout pas la bière!

PRÉPARATION À L'AVANCE

3 à 8 h pour mariner la viande et 4 à 6 h pour la cuisson

NÉCESSAIRE

6 tasses de copeaux ou de morceaux de hickory, trempés dans suffisamment d'eau froide pendant 1 h, puis égouttés

SEL À FROTTER (facultatif)

1. c. à soupe de paprika doux
2 c. à café (2 c. à thé) de cassonade dorée
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de paprika fort
½ c. à café (½ c. à thé) de sel de céleri
½ c. à café (½ c. à thé) de sel d'ail
½ c. à café (½ c. à thé) de moutarde sèche
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de poudre d'oignon
¼ c. à café (¼ c. à thé) de sel

BARBECUE

1 rôti de soc de porc (ou rôti d'épaule de porc non désossé) de 2,4 à 2,8 kg (5 à 6 lb) recouvert d'une épaisse couche de gras de 1,25 cm (½ po)
Sauce au vinaigre (p. 199)
10 à 12 pains à hamburgers
Salade de chou de la Caroline du Nord (p. 199)

1. Si on utilise le sel à frotter, mettre tous les ingrédients dans un bol et mélanger avec le bout des doigts. Mettre des gants en caoutchouc ou en plastique et frotter la viande sur toutes les faces. Couvrir de pellicule plastique et réfrigérer au moins 3 h et de préférence 8 h.

Si on n'utilise pas le sel à frotter, assaisonner généreusement le porc de gros sel ou de sel marin et de poivre noir fraîchement moulu.

2. Préparer le gril et mettre une lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir le jus de cuisson.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz : mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer à chaleur élevée. Quand la fumée apparaît, réduire la chaleur à feu moyen.

Si on utilise un appareil au charbon de bois : préchauffer le gril à feu moyen et ajuster les trous d'aération pour obtenir une chaleur de 150 °C (300 °F).

3. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil au charbon de bois, jeter 1 tasse de copeaux de bois sur la braise. Mettre le rôti, côté gras vers le bas, au centre de la grille et au-dessus de la lèchefrite. Couvrir et laisser griller et fumer de 4 à 6 h, jusqu'à ce que la chair se détache de l'os et que la température interne indique 90 °C (195 °F) au thermomètre à viande (le temps de cuisson variera selon le poids du morceau de viande et la chaleur du gril).

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter à toutes les heures 10 à 12 blocs de charbon de chaque côté de la lèchefrite ainsi que des copeaux (environ ½ tasse de chaque côté). Si on utilise un appareil au gaz, on devra s'assurer de commencer la cuisson avec une bonbonne bien remplie. Si le porc commence à être trop grillé, le couvrir légèrement de papier d'aluminium ou réduire la chaleur.

4. Mettre le rôti sur une planche à découper, dégager légèrement le papier d'aluminium et laisser reposer 15 min.

5. Mettre des gants robustes en caoutchouc si désiré, retirer la peau, dégager les morceaux de porc, jeter le gras et les os. Avec le bout des doigts ou à l'aide d'une fourchette,

défaire la viande en filaments de 5 cm (2 po) de longueur et de 3 à 6 mm (⅛ à ¼ po) d'épaisseur chacun. Cette étape demande temps et patience, mais si la patience n'est pas l'une de nos principales vertus, on peut émincer le porc à l'aide d'un couperet (plusieurs personnes respectables de la Caroline du Nord adorent le porc émincé de cette façon). Mettre le porc dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion. Ajouter 250 à 375 ml (1 à 1½ tasse) de Sauce au vinaigre, assez pour conserver la viande humide, couvrir le plat avec du papier d'aluminium et réchauffer 30 min sur le gril.

6. Pour le service, monter un monticule de viande émincée sur un pain à hamburger et couvrir de salade de chou. Chaque convive ajoutera de la Sauce au vinaigre, au goût.

SAUCE AU VINAIGRE

1 LITRE (4 TASSES)

Cette sauce au vinaigre poivrée et piquante est le condiment préféré des habitants de la Caroline du Nord. Dans la partie occidentale de cet État, on y ajoute aussi de la tomate tandis que dans le sud on la marie souvent avec de la moutarde.

500 ml (2 tasses) de vinaigre de cidre
125 g (½ tasse) + 2 c. à soupe de ketchup
50 g (¼ tasse) de cassonade bien tassée
5 c. à café (5 c. à thé) de sel, ou plus au goût
4 c. à café (4 c. à thé) de piment en flocons
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu

Dans un bol moyen en verre, combiner le vinaigre, le ketchup, la cassonade, le sel, le piment, le poivre noir, le poivre blanc et 330 ml (1 ⅓ tasse) d'eau. Fouetter jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter de la cassonade ou du sel au besoin; la sauce doit être piquante et non aigre.

SALADE DE CHOU DE LA CAROLINE DU NORD

270 G (6 TASSES)

Voici une salade de chou dans toute sa simplicité et sa fraîcheur. Pas d'oignons. Pas de poivrons. Pas de mayonnaise. Seulement du chou et de la sauce barbecue bien poivrée.

1 petit ou ½ gros chou vert pommé d'environ 960 g (2 lb), sans le cœur
250 ml (1 tasse) de Sauce au vinaigre (recette précédente), ou plus au goût
Sel (facultatif)

Hacher finement le chou à la main, ou émincer à l'aide d'une mandoline, ou passer le chou au robot de cuisine muni d'une lame. Mettre le chou dans un grand bol et ajouter la Sauce au vinaigre. Laisser reposer 10 min. Ajouter du sel ou de la Sauce au vinaigre au besoin.

INDONÉSIE

RÔTI DE PORC À LA BALINAISE
BABI GULING

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE OU AU TOURNEBROCHE
6 À 8 PORTIONS

Le porc rôti épicé (*babi guling*) est le plus fameux plat de Bali. On le prépare traditionnellement avec un cochon de lait entier farci avec une pâte épicée (*bumbu*) que l'on fait tourner à la broche au-dessus du feu. Le curcuma, le galanga, la citronnelle et la coriandre donnent à ce mets un goût explosif inoubliable.

Cette recette vient de Iingah Kepidana, un maître du gril balinais extraordinaire qui m'a appris à mesurer les ingrédients pour concocter la pâte épicée dans un mortier aussi grand qu'une baignoire et un pilon aussi

impressionnant qu'un bâton de baseball. Kepidana cuit le *babi guling* dans la moitié d'un baril de 225 litres en tournant la manivelle chancelante à la main.

J'ai adapté la recette en prenant plutôt un rôti d'épaule de porc désossé. Les Doliques asperges à la noix de coco fraîche (p. 128) et le Riz jaune à la balinaise (p. 486) sont tout désignés comme accompagnements.

NÉCESSAIRE

Ficelle de boucher ou brochettes métalliques; tournebroche (facultatif)

INGRÉDIENTS

1 rôti d'épaule de porc désossé de 1,4 à 1,9 kg (3 à 4 lb)
4 grosses échalotes, pelées
4 à 8 piments thaïs ou 2 à 4 piments jalapeños
4 gousses d'ail, pelées
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et haché
1 c. à soupe de curcuma frais, haché ou ½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu
1 c. à soupe de galanga frais, haché ou plus de gingembre frais
3 tiges de citronnelle fraîche, parées et hachées finement ou 3 lanières de zeste de citron de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de coriandre moulue
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement et finement moulu
2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
1 c. à soupe de cassonade bien tassée
2 c. à café (2 c. à thé) de sel
5 c. à soupe d'huile végétale, ou plus au besoin



1. À l'aide d'un grand couteau bien affûté, découper une poche profonde d'un côté du rôti en commençant et en terminant à 2 cm (¾ po) des extrémités et en coupant presque jusque de l'autre côté. Réserver pendant la préparation de la pâte d'épices.

2. Dans un mortier, mélanger les échalotes, les piments, l'ail, le gingembre, le curcuma, le galanga, la citronnelle, la coriandre, le poivre noir, le jus de citron vert, la cassonade et le sel puis réduire en pâte lisse à l'aide d'un pilon. À défaut d'un mortier, mettre tous les ingrédients dans le robot de cuisine ou le mélangeur, mixer et réduire en pâte lisse.

3. Dans un wok ou une petite poêle antiadhésive, chauffer 3 c. à soupe d'huile à feu moyen. Ajouter la pâte d'épices et cuire environ 5 min, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'elle soit luisante et laisse échapper un arôme agréable (voir encadré à droite). Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante environ 15 min.

4. Étaler la moitié de la pâte d'épices dans la pochette du rôti de porc. Attacher le rôti avec de la ficelle à 2,5 cm (1 po) d'intervalle ou refermer l'ouverture à l'aide d'une brochette métallique. À l'aide d'une spatule, étendre la pâte d'épices restante sur toute la surface de la viande. Réserver pendant la préparation du gril.

5. Si on utilise la méthode de cuisson à chaleur indirecte, préparer le gril et mettre une lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir le jus de cuisson et préchauffer à température moyenne. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre le rôti sur la grille chaude au-dessus de la

lèchefrite. Couvrir et laisser griller de 1 h à 1 h 30, jusqu'à ce que le rôti soit bien cuit et bien grillé sur toutes les faces. Badigeonner le rôti de temps à autre avec l'huile restante. Le rôti est bien cuit lorsque la température interne indique 90 °C (195 °F) au thermomètre à viande. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 blocs de charbon de chaque côté de la lèchefrite après 1 h de cuisson.

6. Mettre le rôti sur une planche à découper ou une grande assiette, retirer du tournebroche, si nécessaire. Laisser reposer le rôti pendant 10 min, puis retirer la ficelle ou la brochette métallique, couper le rôti en tranches et servir.

BRÉSIL

ROLLATINIS DE PORC À LA MODE DE RIO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
12 ROULEAUX ; 4 PORTIONS

Ces rouleaux de porc bien relevés viennent de la légendaire chaîne de restaurants *Porcao* de Rio où on les fait cuire à la broche. Je les considère comme des rollatinis brésiliens. La moutarde de Dijon et les cornichons sont ma contribution à la recette. Leur goût contraste avec le côté riche du gruyère. Pour obtenir un plat assez maigre, il faut choisir une longe de porc dégraissée.

NÉCESSAIRE

Ficelle de boucher ou cure-dents

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de longe de porc, désossée et dégraissée
Sel et poivre noir fraîchement moulu
60 g (½ tasse) de gruyère ou de parmesan, finement râpé
3 c. à soupe de moutarde de Dijon
1 tranche de jambon fumé ou cuit d'environ 60 g (2 oz) et de 6 mm (¼ po) d'épaisseur, en fines lanières
1 petit oignon, coupé en 12 quartiers
12 cornichons marinés (facultatif)
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge

1. Couper la longe de porc en 12 tranches minces sur la largeur ou demander au boucher de le faire. (Il est plus facile de trancher la viande lorsqu'elle est légèrement congelée.) Chaque tranche devrait avoir 10 cm (4 po) de longueur, 8 cm (3 po) de largeur et 6 mm (¼ po) d'épaisseur ; si les tranches sont trop épaisses, on peut les aplatir entre deux morceaux de pellicule plastique à l'aide d'un couperet ou d'un rouleau à pâtisserie. Saler et poivrer.

2. Étendre le fromage dans un bol peu profond. Passer les tranches de porc dans le fromage, les retourner pour bien les enrober et les secouer pour enlever l'excédent. Disposer les tranches de viande sur une surface de travail et les badigeonner légèrement de moutarde. Ajouter une lanière de jambon, un quartier d'oignon, un cornichon sur le bout le moins large de la tranche de viande et la rouler en un rouleau très compact. Attacher chaque rouleau à l'aide de ficelle de boucher ou d'un cure-dent. Badigeonner les rouleaux d'huile d'olive, les mettre dans une assiette et les saupoudrer avec le fromage restant (voir Note).

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les rouleaux de porc sur la grille chaude et cuire de 8 à 10 min au total, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et grillés sur toutes les faces, en retournant à l'aide d'une pince. (La viande sera ferme au toucher.) Ne pas oublier de retirer la ficelle ou les cure-dents avant de servir.

L'art de faire sauter les piments forts

Les émanations de la pâte épicée utilisée pour le Rôti de porc à la balinaise (p. 199) peuvent être irritantes pour les yeux de certaines personnes sensibles aux piments forts. Faites fonctionner le ventilateur à puissance maximale ou faites cuire les piments à l'extérieur sur le brûleur latéral de votre gril.

NOTE : Les rollatinis peuvent être préparés quelques heures à l'avance. Recouvrir légèrement les rouleaux de porc d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de la cuisson. Badigeonner d'huile d'olive et saupoudrer de fromage avant de faire griller.

ITALIE

LONGE DE PORC GRILLÉE AU ROMARIN

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE OU AU TOURNEBROCHE
4 PORTIONS

Pendant 16 ans, Aiello Rosario et son épouse Luccia D'Ambrosio de Florence, en Italie, ont transformé leur impeccable camion blanc en rôtisserie. Leur spécialité était le cochon entier minutieusement désossé et farci avec une pâte relevée à l'ail et au romarin qu'ils faisaient rôtir au-dessus d'un feu de bois de chêne. J'ai fait la connaissance de ce couple au marché de San Gimignano, une ville médiévale pas très loin de Sienne. Une longue file d'attente s'est formée en quelques minutes pour déguster leurs fameux sandwiches au porc parfumé aux fines herbes parfaitement tendre.

J'ai préparé cette recette en utilisant le tournebroche et la méthode de cuisson à chaleur indirecte. Il s'agit de la meilleure deuxième chose à faire par un bel après-midi passé dans la campagne toscane…

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 4 h pour mariner la viande (facultatif)

NÉCESSAIRE

Ficelle de boucher ; tournebroche (facultatif)

INGRÉDIENTS

6 gousses d'ail, pelées
1 botte de romarin frais, sans les tiges (environ 7 g (¼ tasse) de feuille
1 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
1 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 rôti de longe de porc désossé de 1,2 à 1,4 kg (2 ½ à 3 lb)

1. Dans un mortier, combiner l'ail, le romarin, le sel et le poivre et réduire en pâte lisse à l'aide d'un pilon. Ajouter l'huile et bien mélanger. À défaut d'un mortier et d'un pilon, mettre les ingrédients dans le mélangeur ou le robot de cuisine et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

2. À l'aide d'un long couteau bien affûté, couper la longe de porc presque complètement en deux sur la longueur (ouvrir en papillon ; voir étape 1, p. 204) (ne pas aplatir la viande). Ouvrir la viande comme un livre, puis couper de nouveau sur la longueur pour créer une pochette en commençant et en terminant à 1,25 cm (½ po) des extrémités. Badigeonner tout l'intérieur de la viande de la moitié de la pâte d'épices. Refermer la viande pour revenir à la forme initiale. À l'aide de ficelle de boucher, attacher la viande à 2,5 cm (1 po) d'intervalle puis badigeonner la longe avec la pâte d'épices restante. Si désiré, recouvrir légèrement la longe de pellicule plastique et laisser mariner au réfrigérateur de 2 à 4 h. Laisser reposer à température ambiante pendant la préparation du gril.

3. Si on utilise la méthode de cuisson à chaleur indirecte, préparer le gril et mettre une lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir le jus de cuisson et préchauffer à température moyenne. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre la longe sur la grille chaude au-dessus de la lèchefrite. Couvrir et laisser griller et cuire de 1 h à 1 h 30, jusqu'à ce que la longe soit bien cuite et bien grillée sur toutes les faces. La longe est bien cuite lorsque la température interne indique 71 °C (160 °F) au thermomètre à viande. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 blocs de charbon de chaque côté de la lèchefrite après 1 h de cuisson.

Pour une cuisson au tournebroche, préparer le gril selon les indications du manufacturier et préchauffer à température élevée. Quand le gril est prêt, enfiler la viande sur le tournebroche, fixer sur le gril et laisser tourner et griller la viande sur toutes les faces de 1 h à 1 h 30. La longe est bien cuite lorsque la température interne indique 71 °C (160 °F) au thermomètre à viande.

4. Mettre le porc sur une planche à découper. Laisser reposer 5 min et retirer la ficelle. Découper en tranches et servir chaud, tiède ou à température ambiante.

ESPAGNE

PORC AUX ÉPICES MAURES

PINCHOS MORUNOS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS EN ENTRÉE OU
4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

J'ai toujours été fasciné par les plats qui résultent de la rencontre de deux cultures comme ces kebabs que l'on sert comme tapas en Espagne. Le nom espagnol de ce mets signifie « brochettes maures » et les assaisonnements (piment en flocons, cumin et coriandre) sont caractéristiques de l'Afrique du Nord. Mais aucun musulman qui se respecte ne voudrait préparer ces kebabs avec du porc, la viande probablement la plus populaire en Espagne. Voici donc une recette issue de deux cultures et de deux continents.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 8h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

8 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

960 g (2 lb) de longe de porc, désossée, ou de filet
1 oignon moyen, en petits dés
3 gousses d'ail, émincées
3 c. à soupe de persil plat frais, émincé
1 c. à soupe de paprika (espagnol de préférence)
½ c. à café (½ c. à thé) de piment en flocons
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de coriandre moulue
½ c. à café (½ c. à thé) d'origan séché
¼ c. à café (¼ c. à thé) de filaments de safran, émiettés
4 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
2 c. à soupe de xérès sec ou de vin blanc
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1. Couper le porc en cubes de 2 cm (¾ po). Dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion, mélanger les oignons, l'ail, le persil, le paprika, le piment, le cumin, la coriandre, l'origan et le safran. Ajouter 2 c. à soupe d'huile, le vinaigre, le xérès, le sel et le poivre. Ajouter la viande et mélanger pour bien enrober le tout. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 4h ou toute une nuit, puis enfiler les cubes sur les brochettes.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les kebabs sur la grille chaude. Griller le porc 3 min de chaque côté, de 8 à 12 min au total, jusqu'à ce qu'il soit grillé et bien cuit sur toutes les faces. Badigeonner de temps à autre avec l'huile d'olive restante. Servir immédiatement.

JAMAÏQUE

JERK À LA JAMAÏCAINE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS

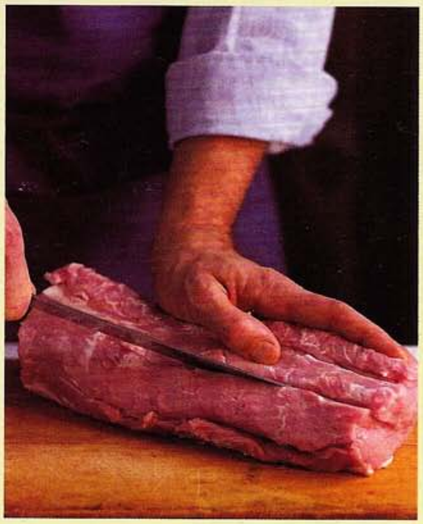
En Jamaïque, pour faire le *jerk,* on prend un porc entier que l'on désosse et que l'on ouvre comme un livre. On le fait ensuite mariner dans des assaisonnements très forts, puis on le grille au-dessus d'un feu de bois d'Inde (piment de la Jamaïque). Voici une recette que vous pouvez faire avec du filet de porc. Pour obtenir la véritable saveur, il faut acheter des piments Scotch Bonnet et leurs cousins mexicains, les habaneros. Si vous n'en trouvez pas, prenez des jalapeños frais et quelques cuillerées de sauce piquante au Scotch Bonnet vendue dans le commerce. Si votre peau est sensible, portez des gants de caoutchouc pour manipuler les piments. Les langues fragiles devraient utiliser de 2 à 4 piments tandis que les habitués peuvent augmenter la quantité au goût.

Les accompagnements traditionnels servis avec le jerk sont le Pain frit jamaïcain (p. 148) et le Fruit de l'arbre à pain grillé (p. 456).

COMMENT OUVRIR LE PORC OU LE BŒUF EN PAPILLON

Quelques recettes de ce livre demandent que l'on ouvre un morceau de viande en papillon. Dans certains cas, il faut d'abord aplatir la viande afin qu'elle ait une épaisseur uniforme. Voici comment procéder.

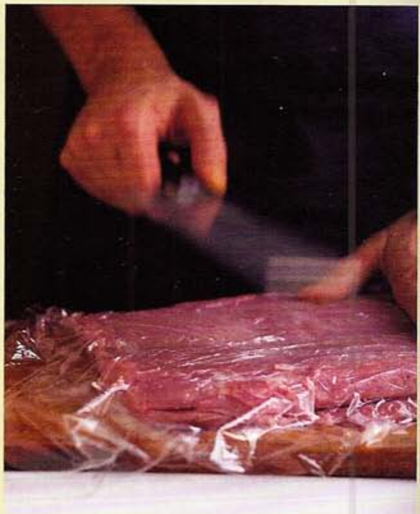
Pour obtenir un morceau de porc ou de bœuf de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur



1. *Pour ouvrir la longe en papillon: Mettre la viande sur une planche à découper. Avec un long couteau bien affûté, couper dans le sens de la longueur.*



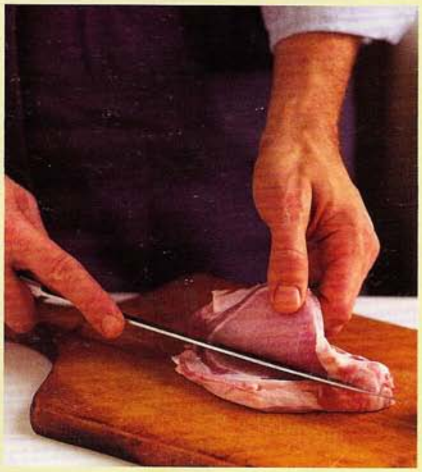
2. *Couper presque de bord en bord en arrêtant à environ 2,5 cm (1 po) de chaque extrémité.*



3. *Ouvrir la viande comme un livre et l'étendre entre deux feuilles de pellicule plastique. L'aplatir délicatement avec le plat d'un couperet ou un rouleau à pâtisserie pour obtenir un rectangle d'environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur.*

Pour les morceaux plus minces, suivre les étapes 1, 2 et 3, mais on peut d'abord couper la longe en deux sur la largeur avant de procéder. Aplatir la longe à 6 mm (¼ po) d'épaisseur ou au goût.

Pour les biftecks ou les côtelettes minces



Mettre la viande sur une planche à découper et la maintenir à plat avec une main. Garder le couteau parallèle à la planche et couper horizontalement en arrêtant à environ 1,25 cm (½ po) des extrémités. Après avoir ouvert la viande comme un livre et l'avoir placée entre deux feuilles de pellicule plastique, aplatir à l'épaisseur voulue.

PRÉPARATION À L'AVANCE

Au moins 4h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

2 tasses de copeaux de hickory ou de chêne, trempés dans suffisamment d'eau froide pendant 1h, puis égouttés

INGRÉDIENTS

960 g (2 lb) de filets de porc (3 à 4 filets)
2 à 16 piments Scotch Bonnet, épépinés (pour un jerk plus épicé, ne pas épépiner)
2 bottes d'oignons verts, parties blanche et verte, parés et coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
½ oignon moyen, en morceaux de 2,5 cm (1 po)
1 morceau de 2,5 cm (1 po) de gingembre frais, pelé et coupé en fines tranches
3 gousses d'ail, pelées
1 c. à soupe de thym frais ou 2 c. à café (2 c. à thé) de thym séché
2 ½ c. à café (2 ½ c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de noix de muscade fraîchement râpée
¼ c. à café (¼ c. à thé) de cannelle moulue
¼ c. à café (¼ c. à thé) de vinaigre blanc distillé
3 c. à soupe de sauce soja
3 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
1 c. à soupe de cassonade dorée
2 c. à soupe d'huile végétale, plus 1 à 2 c. à soupe

1. Avec la pointe d'un couteau d'office, faire de petits trous de 6 mm (¼ po) dans la viande. Réserver dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion pendant la préparation des épices.

2. Dans le robot de cuisine, hacher finement les piments, les oignons verts, les oignons, le gingembre et l'ail. Ajouter le thym, le piment de la Jamaïque, le poivre, la muscade, la cannelle, le vinaigre, la sauce soja, le sel, la cassonade et 2 c. à soupe d'huile. Mixer de nouveau jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. On peut aussi faire la purée au mélangeur.

3. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, badigeonner la viande avec la purée d'épices et bien farcir les trous dans la viande. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 4h, ou toute une nuit, en retournant la viande de temps à autre.

4. Préparer le gril pour cuisson directe.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer le gril à température élevée. Quand la fumée apparaît, réduire la chaleur à température moyenne.

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, préchauffer à température moyenne.

5. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, jeter les copeaux de bois sur la braise. Brosser et huiler la grille. Mettre les longes de porc sur la grille chaude, cuire de 8 à 10 min de chaque côté, retourner la viande à l'aide d'une pince et badigeonner de temps à autre avec de l'huile, jusqu'à ce que toutes les faces soient bien grillées et que la viande soit bien cuite. Garder couvert le plus possible pour conserver la fumée.

6. Laisser reposer 5 min sur une planche à découper, découper en fines tranches et servir.

MEXIQUE

PORC MARINÉ AUX PIMENTS D'OAXACA

CECINA ADOBADA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Vous trouverez des variantes de ce plat partout au Mexique. La recette d'Oaxaca (*cecina adobada*) est faite avec des tranches de porc larges et minces, marinées dans une pâte (pas particulièrement piquante) à base de piments séchés, de vinaigre, d'ail et d'épices. On peut déguster ce plat dans la plupart des restaurants d'Oaxaca, mais le meilleur endroit est sans contredit le kiosque numéro 189 du marché du 20 novembre. C'est une femme timide ayant 18 années d'expérience devant le gril qui m'a permis d'y goûter. Elle n'a voulu me donner que son prénom : Laura. La partie la plus complexe de cette recette consiste à ouvrir la viande en papillon

Le jerk (charqui) : le barbecue jamaïcain

J'ai goûté au plat national de la Jamaïque et je peux vous dire ceci : c'est douloureux. La fumée brûle les yeux et les piments Scotch Bonnet écorchent le gosier. J'ai savouré mon premier véritable jerk de porc épicé à Boston Beach sur la côte nord-est de la Jamaïque. Après avoir terminé une première assiette, je me suis essuyé le front… et j'ai commandé sans tarder une deuxième assiette !

Le jerk est une grillade à la jamaïcaine. Comme son équivalent nord-américain, le jerk est à la fois un plat, une méthode de cuisson et un mode de vie. On le trouve d'un bout à l'autre de la Jamaïque, dans des gargotes au bord de la route et dans des restaurants respectables. Pour préparer le jerk, on lave la viande (habituellement du porc ou du poulet) avec du jus de citron vert ou du vinaigre, on la fait mariner dans une pâte brûlante de piments Scotch Bonnet et autres épices, puis on la fume au-dessus d'un feu de bois franc.

Certains font cuire le jerk sur un gril, d'autres le font dans un tonneau en métal ou au-dessus d'un feu de bois. Pour ce qui est de l'assaisonnement et du nom que l'on donne à la marinade, il y a sans doute autant de formules que de cuisiniers jamaïcains. Et récemment, le jerk de porc ou de poulet a cédé la place à des créations nouveau genre comme le jerk de vivaneau, de homard et même de pâtes.

Historiquement, on associe le jerk aux esclaves fuyards – les Maroons – qui ont colonisé les hautes terres de St. Thomas dans l'est de la Jamaïque vers la fin du XVII^e siècle. Pour conserver la viande pendant qu'ils fuyaient les soldats britanniques, les Maroons frottaient du sanglier avec une pâte épicée composée de sel, d'épices et de piments Scotch Bonnet, puis le fumaient au-dessus d'un bois fumant.

En fait, la préparation remonte probablement aux premiers habitants de la région, les Arawak. Après tout, les matières premières utilisées pour le jerk – le piment Scotch Bonnet incendiaire, le piment de la Jamaïque, le thym, la cannelle sauvage et les échalotes – existent depuis des siècles en Jamaïque. Même le mot *barbecue* semble provenir d'un mot arawak, un gril fabriqué à partir de branches vertes et appelé *barbacoa*.

D'après Winston Stoner, le charismatique directeur de la Busha Browne's Company (fabricant d'une gamme populaire d'assaisonnements jamaïcains), le mot *jerk* vient du patois jamaïcain *juk* qui signifie percer avec un outil pointu. « La première viande à subir ce traitement (*juk*) a été le sanglier, m'a expliqué Stoner dans un bureau d'un entrepôt de Kingston. Aujourd'hui, c'est un cochon apprivoisé. » Une fois apprêtée, la viande subissait un deuxième traitement pour accélérer l'absorption du mélange à épices. « Mais pour vraiment comprendre le jerk jamaïcain, a insisté Stoner, il faut aller à Boston Beach. »

Pincez-moi, je rêve… Cette petite communauté au bord de la mer, à une vingtaine de minutes de la ville de Port Antonio dans le nord-est de la Jamaïque, possède une paisible plage en forme de fer à cheval digne de nos plus ardents fantasmes de nuits d'hiver. Des canots aux couleurs vives ponctuent le sable doré léché par la mer turquoise des Caraïbes. Nommé en l'honneur de la Boston Fruit Company, qui possédait un avant-poste jamaïcain, Boston Beach était jadis un important centre du commerce de la banane. Aujourd'hui, elle est connue pour une autre spécialité gastronomique : la charqui ou le jerk. Bien que le jerk soit servi partout en Jamaïque, Boston Beach est le meilleur endroit où trouver les fumoirs traditionnels du jerk.

Car, de même que le barbecue du Sud américain et les haricots de la Nouvelle-Angleterre que l'on cuit dans la terre, le jerk est né dans un trou dans le sol. Même les tonneaux en métal les plus élaborés (et on en trouve en Jamaïque) ne peuvent rivaliser avec la saveur élémentaire d'une viande cuite au-dessus d'un feu de camp.

Une fosse à jerk est une tranchée peu profonde, délimitée de chaque côté par une rangée de blocs de ciment. Par-dessus ces blocs, on dispose une sorte de grille faite de branches vertes du poivrier de la Jamaïque d'une épaisseur de 1 po. Les branches sont espacées de 1 po et se consument pendant la cuisson ; on doit les remplacer après quelques heures. En brûlant, les branches donnent un goût de fumée qui est unique au jerk jamaïcain.

Le nom le dit

Il y a bien des restaurants qui servent le jerk à Boston Beach. Ma première expérience à cet endroit est étroitement associée à un restaurant très populaire des années 1990 : le *Sufferer's Jerk Pork Front Line No. 1.* Dire qu'il s'agit d'un restaurant est peut-être aller un peu vite en affaires. La salle à manger était un pavillon précaire fait

de lattes de bambou avec quatre tables dépareillées. Un inspecteur sanitaire américain aurait sourcillé à la vue de la cuisine en plein air, son plancher de terre battue, son toit en tôle, sa table de travail en béton et sa planche à découper taillée dans une vieille souche. La carte offrait trois mets de base: jerk de poulet, jerk de porc et jerk de saucisses. Mais se rendre en Jamaïque sans visiter un des pourvoyeurs de jerk à Boston Beach, c'est passer à côté d'une des plus intenses expériences gastronomiques au monde.

Prince Duncan Sufferer ignorait l'origine de son restaurant. L'homme sérieux à la voix douce en a pris la charge à la suite de ses parents en 1975. Le jour où j'y étais, il était secondé par une demi-douzaine de jeunes hommes pour une corvée qui commençait à 6 h et se terminait vers 19 ou 20 h.

Quand je suis arrivé, l'équipe travaillait depuis des heures déjà. Un jeune homme maigre du nom de Darrick Minot avait la douloureuse tâche de réduire 24 lb de piments Scotch Bonnet en purée dans un hachoir à viande manuel. Si on tient compte du fait que le Scotch Bonnet est le piment le plus épicé du monde – jusqu'à 50 fois plus épicé que le piment jalapeño –, la tâche est effectivement douloureuse. « Ne vous touchez pas les yeux quand vous faites ce travail », m'avertit Minot, alors que les vapeurs piquantes des piments tournoyaient autour de nous. Ce n'est pas un hasard s'il travaille chez Sufferer's.

La pâte de piment à supplicier la langue qui a émergé du hachoir formait la base de l'assaisonnement. Mais il a fallu ajouter 21 épices et condiments différents pour compléter la marinade. Parmi les épices, mentionnons des bâtons de cannelle sauvage, de la muscade entière et des poignées de piments de la Jamaïque. La saveur douce-amère de ces piments est l'un des ingrédients qui donnent au jerk son goût caractéristique.

Parmi les autres assaisonnements essentiels, il y a des branches de thym fournies, du gingembre frais en forme de bois de cervidés et de la ciboulette des Caraïbes, dont le goût se situe entre l'oignon vert et l'échalote. De la poudre d'ail, de la sauce soja, de la cassonade, du vinaigre et une généreuse portion de sel marin ont été ajoutés à la marinade que l'on a mélangée dans un seau en plastique. Le mélange qui en a résulté était si piquant qu'il devrait être assujetti aux normes de la Commission d'énergie atomique.

Le maître grillardin William Gallimore, un grand homme noir habillé d'une chemise bleue fripée et de souliers qui ne lui tenaient pas dans ses pieds, veillait sur les quatre feux où l'on faisait cuire les jerks. Le premier était un gril à même le sol sur lequel des longueurs de saucisse maison grésillaient sur la braise en flammes. Le deuxième servait à rôtir des poulets en crapaudine sur une grille, avec une feuille de tôle pour retenir la fumée aromatique. Le troisième n'était qu'un trou dans la terre dans lequel des fruits entiers de l'arbre à pain rôtissaient dans des braises de bois de piment de la Jamaïque. Le quatrième feu était le cœur de toute cette activité, car c'est là qu'on rôtissait un cochon entier pour le transformer en jerk de porc qui fond dans la bouche.

D'après Gallimore, le secret du jerk est la cuisson lente au-dessus d'un feu doux. Toutes les demi-heures, il entassait des morceaux de charbon incandescents sous le porc. Il comptait environ 1 h pour cuire un poulet et 5 h pour cuire un cochon. Le porc était retourné toutes les 30 min, une manœuvre qui plongeait le grillardin dans une épaisse fumée qui lui brûlait les yeux. La longue cuisson produisait un porc étonnamment succulent et tendre, d'une riche saveur aux accents subtils de fumée, avec un goût épicé sans être insoutenable. La cuisson lente semblait atténuer le mordant des piments.

Le service du jerk est aussi simple que la cuisson est complexe. Vous le commandez à la livre. Le grillardin détache des morceaux avec un couperet et les sert dans du papier ciré, rien de plus.

Les accompagnements traditionnels du jerk de porc sont le festival et le fruit de l'arbre à pain. Le festival est une panure en forme de cigare faite de farine, de semoule de maïs et de sucre. Le fruit de l'arbre à pain, un fruit tropical introduit aux Antilles par le capitaine Bligh lui-même, rappelle le goût de la pomme de terre rôtie. Si vous avez déjà goûté à ce fruit et l'avez trouvé fade, vous n'avez pas essayé celui de chez Sufferer's. Pour arroser ce repas princier, vous choisissez une bouteille glacée de bière Red Stripe ou la bière foncée Dragon Stout; pour les abstinents, il y a un soda rafraîchissant au pamplemousse appelé « Ting ».

À présent, le jerk s'est répandu loin des côtes de la Jamaïque. J'ai mangé du jerk dans un centre commercial de banlieue à Fort Lauderdale et dans un restaurant branché de SoHo. Ma gargote de quartier à Miami sert des œufs brouillés avec du jerk pour déjeuner. Mais pour goûter au jerk authentique, vous devez faire un pèlerinage à Boston Beach dans le nord de la Jamaïque. Ce qui n'est pas nécessairement déplaisant, surtout lorsque l'hiver approche !

pour faire des tranches minces. Le but est d'obtenir un genre d'escalope de porc.

Ce mets est servi traditionnellement avec du guacamole et de la salsa épicée ainsi que des tortillas de maïs bien chaudes pour envelopper le tout.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 6h pour mariner la viande

PORC ET ADOBO

6 piments guajillos ou 20 g (¼ tasse) d'assaisonnement au chile
125 ml (½ tasse) de vinaigre blanc distillé
4 gousses d'ail
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
½ c. à café (½ c. à thé) de cannelle moulue
¼ c. à café (¼ c. à thé) de clou de girofle moulu
2 filets de porc (720 g/1 ½ lb au total)

SERVICE

8 tortillas au maïs de 15 cm (6 po) chacune
Guacamole d'Oaxaca (p. 513)
Salsa mexicaine (p. 215)

1. Préparation du porc et de l'*adobo*: Si on utilise des piments guajillos, les ouvrir, retirer la nervure et les graines. Faire tremper les piments dans le vinaigre environ 30 min pour les faire ramollir.

2. Dans le robot de cuisine ou le mélangeur, mettre les piments ou l'assaisonnement au chile, le vinaigre, l'ail, le sel, le poivre, l'origan, la cannelle et le clou de girofle. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et onctueuse.

3. Couper chaque filet en quatre morceaux de 6 mm (¼ po) d'épaisseur selon la méthode de coupe papillon décrite à la p. 204. Badigeonner chaque morceau de viande de mélange *adobo* et les empiler dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 4 à 6h.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les tranches de porc sur la grille chaude, cuire 2 à 3 min de chaque côté, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la viande soit grillée et bien cuite.

6. Servir immédiatement dans des tortillas avec du guacamole et de la salsa.

MEXIQUE

PORC GRILLÉ À LA SALSA ARDENTE

POC CHUC

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

On visite le Yucatán pour explorer les ruines mayas d'Uxmal et de Chichén Itzà ou pour se reposer sur les plages de Cozumel et de Cancún. Pour moi, cette péninsule du sud-est de la côte mexicaine est d'abord l'endroit rêvé pour déguster le *poc chuc*.

Le *poc chuc* est l'un des meilleurs plats de porc au monde, mais il s'agit pourtant d'un secret bien gardé. Si vous n'avez pas mis les pieds au Yucatán, vous n'en avez peut-être jamais entendu parler. Son nom indique qu'il s'agit d'un mets très ancien puisque *poc* est le mot maya pour « gril » tandis que *chuc* signifie « braise ». La cuisson sur le feu est indispensable à la viande, mais aussi à la salsa et aux oignons marinés.

Ce plat vient des villages du centre du Yucatán où les fermiers (*campesinos*) conservaient le porc dans l'eau salée pour l'empêcher de se dégrader sous le chaud soleil. L'assaisonnement était simple et délicieux: des oignons marinés dans du jus d'orange amère et une

Porc grillé au goût fumé

Vous pouvez aussi donner un bon goût fumé au porc préparé à la manière d'Oaxaca en remplaçant les piments guajillos par des chipotles.

salsa de chiltomate cuite sur le feu. Celle-ci est préparée avec les tomates les plus rouges et les plus mûres possible ainsi qu'avec des piments habaneros.

Le *poc chuc* fait toujours un effet spectaculaire à nos invités et il est étonnamment savoureux. Vous avez besoin de trois éléments: du porc salé, des oignons marinés grillés et de la sauce tomate grillée. Servez ce plat avec des tortillas de maïs qui serviront à envelopper la viande.

PRÉPARATION À L'AVANCE

10 min pour saumurer la viande

PORC

2 filets de porc de 720 g (1 ½ lb) au total
3 c. à soupe de gros sel ou de sel marin

OIGNONS MARINÉS

1 gros oignon rouge, pelé
250 ml (1 tasse) de jus d'orange amère fraîchement pressé (voir encadré ci-contre) ou 175 ml (¾ tasse) de jus de citron vert frais + 60 ml (¼ tasse) de jus d'orange régulier
2 c. à café (2 c. à thé) de sel de table

SALSA DE CHILTOMATE

2 tomates moyennes mûres
1 à 3 piments habaneros ou Scotch Bonnet
1 gousse d'ail, émincée
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée
3 c. à soupe de jus d'orange amère fraîchement pressé ou 2 c. à soupe de jus de citron vert frais + 1 c. à soupe de jus d'orange régulier
½ c. à café (½ c. à thé) de gros sel ou de sel marin, ou plus au goût
8 tortillas de 15 cm (6 po) et plus

1. Préparation du porc: Couper les filets de porc selon la méthode de coupe papillon décrite à la p. 204 pour obtenir 8 morceaux larges de 6 mm (¼ po) d'épaisseur.

2. Dans un bol peu profond, fouetter 3 c. à soupe de gros sel et 250 ml (1 tasse) d'eau jusqu'à dissolution du sel. Mettre les morceaux de porc dans la saumure, couvrir et laisser mariner 10 min. Retourner de temps à autre pour bien exposer la viande à la saumure. Égoutter et réfrigérer jusqu'au moment de la cuisson.

Orange amère

L'orange amère est l'un des parfums typiques de la cuisine du Yucatán et des Antilles. Elle est essentielle aux marinades et on aime aussi la presser directement sur les plats servis à table.

Le jus de ce fruit dodu vert orangé à la forme irrégulière est plutôt acidulé, comme le jus de citron vert, et il présente un goût d'orange plutôt discret. On trouve l'orange amère dans plusieurs supermarchés ainsi que dans les épiceries des communautés hispaniques et antillaises. Si vous avez du mal à vous en procurer, mélangez trois parties de jus de citron vert frais avec une partie de jus d'orange frais.

3. Préparation des oignons marinés: Couper l'oignon en 8 quartiers. Ne pas retirer ni couper la racine, car celle-ci retiendra l'oignon en un morceau au cours de la cuisson.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les quartiers d'oignon sur la grille chaude, retourner à l'aide d'une pince et laisser griller environ 4 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient joliment noircis. Ne pas éteindre le feu.

6. Retirer la racine et mettre les oignons dans un petit bol de service; ajouter 250 ml (1 tasse) de jus d'orange amère et 2 c. à café (2 c. à thé) de sel. Laisser les oignons mariner pendant au moins 10 min.

7. Pendant ce temps, préparer la salsa de *chiltomate:* Disposer les tomates et les piments sur la grille chaude, retourner à l'aide d'une pince et faire griller de 8 à 12 min au total, jusqu'à ce qu'ils soient noircis sur toutes les faces. Le but est de noircir la pelure sans cuire complètement la chair. Mettre les légumes dans une assiette et laisser refroidir 5 min. Ne pas éteindre le feu.

8. Dans le robot de cuisine, mettre les tomates et les piments refroidis, l'ail et mélanger jusqu'à l'obtention d'une purée grossière. Ajouter la coriandre, 3 c. à soupe

de jus d'orange amère, ½ c. à café (½ c. à thé) de gros sel et bien mixer. Ajouter du sel au besoin. Mettre la salsa dans un bol de service.

9. Avant de servir, brosser et huiler la grille et ajouter 20 blocs de charbon de bois pour augmenter la chaleur. Mettre le porc sur la grille chaude, retourner à l'aide d'une pince et cuire complètement 2 à 3 min de chaque côté. Presser la viande sur la grille à l'aide d'une spatule métallique pour créer un quadrillage.

10. Mettre le porc dans un plat. Chauffer rapidement les tortillas sur la grille chaude environ 20 secondes de chaque côté. Servir le porc accompagné d'oignons marinés, de *salsa de chiltomate* et d'un panier de tortillas bien chaudes.

CHINE

PORC BARBECUE DE SUSUR LEE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Natif de Hong Kong, Susur Lee est chef aux restaurants *Madeline's* et *Lee* de Toronto, et il est l'un des chefs les plus réputés au Canada. Cette recette permet la rencontre entre la cuisine orientale et la cuisine occidentale. On ne peut pas vraiment parler de cuisine chinoise barbecue puisque les Chinois préfèrent rôtir et sauter leurs aliments. Mais voici une exception où le mariage parfait entre le porc et les ingrédients sucrés revêt tout son charme. Ce plat est simple et facile à concocter et le résultat final est vraiment délectable.

PRÉPARATION À L'AVANCE

12 à 24h pour mariner la viande

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de filet de porc (2 à 3 filets)
1 branche de céleri moyenne, hachée finement
1 carotte moyenne, hachée finement
1 oignon moyen, haché finement
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
5 lanières de zeste de tangerine ou d'orange de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
160 ml (⅔ tasse) de vin de riz ou de xérès sec
80 ml (⅓ tasse) de sauce soja
80 ml (⅓ tasse) de sirop d'érable
2 c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale

1. Retirer l'excès de gras et les tendons sur les filets. Dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion, mélanger le céleri, les carottes, les oignons, le gingembre, le zeste, le vin de riz, la sauce soja, le sirop d'érable et 1 c. à soupe d'huile de sésame. Ajouter les filets et bien les enrober de marinade. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 12 à 24h (le plus longtemps possible) en retournant la viande de temps à autre.

2. Retirer les filets de la marinade et les éponger dans du papier absorbant. Filtrer la marinade dans une petite casserole à l'épreuve de la corrosion et porter à ébullition à feu moyen-élevé. Laisser bouillir de 5 à 8 min, jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et sirupeuse.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

4. Lorsque le gril est prêt, badigeonner les filets avec 1 c. à soupe d'huile de sésame. Mettre les filets sur la grille chaude, retourner à l'aide d'une pince, bien cuire et faire griller sur toutes les faces de 16 à 20 min au total. Le thermomètre à viande devrait indiquer une température interne d'au moins 160 °C (325 °F). Commencer à badigeonner la viande de marinade bouillie après 8 min de cuisson.

5. Mettre les filets grillés sur une planche à découper et laisser reposer 5 min. Couper les filets en tranches de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. Disposer les tranches en éventail dans les assiettes ou le plat et servir avec la marinade restante.

URUGUAY

ROULEAUX DE PORC COMME EN URUGUAY

PAMPLONA DE PUERCO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS EN ENTRÉE OU
4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Le *pamplona* est un rôti farci et roulé grillé à feu doux. On le prépare avec peu d'ingrédients, mais les poivrons et le provolone donnent beaucoup de goût au porc. Le résultat final est une mosaïque de couleurs qui est un pur chef-d'œuvre visuel. En Uruguay, on sert un rouleau par personne... comme entrée! (Les Sud-Américains mangent assurément plus de viande que les Nord-Américains!). Ne soyez pas intimidé: cette recette est facile même si vous n'avez encore jamais ouvert un filet de porc en papillon avant aujourd'hui.

Vous pouvez servir l'un des *chimichurris* présentés aux p. 539 à 541 comme accompagnement.

NÉCESSAIRE

Ficelle de boucher ou petites brochettes métalliques

INGRÉDIENTS

2 filets de porc (environ 720 g/1 ½ lb au total)
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 gros poivron rouge
2 tranches de provolone de 60 g (2 oz) et de 6 mm (¼ po) d'épaisseur
1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge

1. Retirer l'excès de gras et les tendons sur les filets. Couper et aplatir chaque filet selon la méthode de coupe papillon décrite à la p. 204 pour obtenir 4 carrés de 18 x 18 cm (7 x 7 po) de 6 mm (¼ po) d'épaisseur. Saler et poivrer.

2. Équeuter et épépiner le poivron, puis couper sur la longueur en lanières de 6 mm (¼ po). Couper les tranches de provolone en lanières de 6 mm (¼ po).

3. Mettre les morceaux de viande sur une surface de travail. Mettre en alternance 4 ou 5 lanières de poivron et de fromage sur chaque morceau de porc, en laissant un espace de 1,25 cm (½ po) au bout. Rouler les morceaux de porc en un cylindre compact en emprisonnant la garniture. Attacher avec de la ficelle de boucher ou à l'aide d'une brochette métallique. Répéter l'opération pour les autres *pamplonas* (voir Note).

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

5. Quand le gril est prêt, badigeonner légèrement les *pamplonas* d'huile d'olive, saler et poivrer. Les mettre sur la grille chaude, les retourner à l'aide d'une pince, cuire de 16 à 20 min au total, jusqu'à ce que le porc soit grillé sur toutes les faces et bien cuit. Attention, au terme de la cuisson, la brochette métallique insérée dans chacun des *pamplonas* sera brûlante.

6. Mettre les *pamplonas* dans un plat et retirer la ficelle ou les brochettes. Laisser reposer 5 min avant de découper. Traditionnellement, les rouleaux sont servis entiers dans l'assiette, mais j'aime bien les couper en tranches de 1,25 cm (½ po) et les disposer en éventail.

NOTE: Les *pamplonas,* peuvent être préparés 6h à l'avance jusqu'à cette étape. Couvrir légèrement d'une pellicule plastique et réfrigérer si on compte faire griller la viande dans plus de 15 min.

INDONÉSIE

SATÉS DE PORC SUCRÉ

SATE BABI MANIS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS EN ENTRÉE OU
2 À 3 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Cette recette reflète la tolérance religieuse qui règne en Indonésie, un pays majoritairement musulman. Java est aussi une île musulmane, mais on peut y déguster ce mets au cœur même du port de Djakarta. L'explication est simple: Batavia était jadis le quartier chinois de Djakarta (même si de nos jours

la communauté chinoise y est beaucoup moins nombreuse) et les Chinois aiment le porc.

Cette recette vient du *Saté Babi Sop Bakut Shop* du district de Pecenongan, près de l'hôtel Radisson. Si vous avez le temps et si vous aimez l'aventure, allez manger dans ces rues très achalandées. (Je vous recommande d'y aller tard le soir.) On vous fera asseoir à une table recouverte d'une toile cirée sous un auvent aux lumières fluorescentes. Les satés vous seront servis directement du gril dans des assiettes de plastique rouges.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

16 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) de longe de porc ou d'épaule désossée avec du gras, coupée en dés de 1,25 cm (½ po)
160 ml (⅔ tasse) de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 80 ml (⅓ tasse) de sauce soja régulière + 80 ml (⅓ tasse) de mélasse
2 gousses d'ail, émincées
2 échalotes, en fines tranches
1 concombre, pelé et épépiné (voir encadré p. 512) et coupé en dés de 1,25 cm (½ po)
1 c. à soupe de galanga moulu
4 citrons verts kaffir ou ordinaires, en quartiers
Achards de légumes variés (facultatif; p. 507)

1. Enfiler 5 ou 6 dés de porc par brochette. Dans une assiette, combiner le ketchup, l'ail, les échalotes et rouler les satés dans le mélange. Couvrir et laisser mariner 1h au réfrigérateur en retournant les brochettes de temps à autre.

2. Disposer les assiettes des convives. D'un côté de chaque assiette, former un monticule de concombres, un petit lit de ketchup, un petit tas de galanga et disposer quelques quartiers de citron vert.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les satés sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes de bois pour les empêcher de brûler. Faire griller de 6 à 8 min au total, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'elles soient grillées et bien cuites à l'intérieur.

5. Piquer un morceau de concombre au bout de la brochette et déguster. Tremper le saté dans le ketchup indonésien et ensuite dans le galanga moulu. Presser du jus de citron vert sur le tout et croquer. Les achards rafraîchissent les papilles entre les bouchées.

Galanga

Le galanga est une racine de la famille du gingembre. Son goût est fort et poivré. On le trouve facilement dans les épiceries asiatiques et dans les boutiques spécialisées. Le galanga séché porte le nom de *laos*. Si vous avez du mal à vous en procurer du frais ou séché, prenez du gingembre. Le goût sera légèrement plus sucré, mais le plat sera néanmoins excellent.

THAÏLANDE

CÔTELETTES DE PORC SUCRÉES À L'AIL

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

La viande et l'ail font toujours bon ménage dans l'univers du barbecue. Un autre bon mariage est celui du porc et d'un ingrédient sucré comme le sucre ou le miel qui vient atténuer le côté gras de la viande. Voici une recette d'inspiration thaïlandaise que l'on peut préparer avec des côtelettes, de la longe ou du filet de porc. J'aime utiliser des côtelettes de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, mais vous pouvez aussi acheter deux fois plus de côtelettes, mais deux fois moins épaisses. Le riz au jasmin (p. 484) est recommandé comme mets d'accompagnement.



COTELETTES DE PORC SUCRÉES À L'AIL

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2h pour mariner la viande

INGRÉDIENTS

4 côtelettes de porc épaisses de 2,5 cm (1 po) ou 8 côtelettes minces de 1,25 cm (½ po) (environ 960 g/2 lb au total)
1 tête d'ail, gousses séparées et pelées
3 c. à soupe de sucre
80 ml (⅓ tasse) de sauce de poisson orientale ou de sauce soja
3 c. à soupe de miel
3 c. à soupe de vin de riz
2 c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et râpé
2 c. à café (2 c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1. Faire 1 ou 2 entailles dans le gras de chaque côtelette pour éviter qu'elle retrousse au cours de la cuisson. Mettre les côtelettes dans un plat de cuisson et réserver.

2. À l'aide d'un hachoir miniature, d'un robot de cuisine ou d'un mortier et d'un pilon, mélanger l'ail et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter la sauce de poisson, le miel, le vin de riz, l'huile de sésame, le gingembre, le sel et le poivre. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, badigeonner les côtelettes des deux côtés. Couvrir et laisser mariner de 1 à 2h au réfrigérateur.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les côtelettes sur la grille chaude et cuire de 4 à 6 min de chaque côté pour les côtelettes épaisses et de 2 à 4 min par côté pour les minces, jusqu'à ce qu'elles soient grillées sur toutes les faces. Disposer dans une grande assiette et servir immédiatement.

MEXIQUE

CÔTES LEVÉES D'OAXACA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

La Capilla (La Chapelle) est ce genre d'endroit qui donne envie aux citadins de s'exiler à la campagne. Situé à environ 30 min d'Oaxaca, le restaurant offre à ses clients la possibilité de passer un après-midi à la campagne en participant à un repas communautaire servi sur de grandes tables dressées sous une hutte en toit de chaume. Les mariachis s'en donnent à cœur joie et les invités sirotent le mescal local en dégustant des viandes grillées à la mode ancienne, c'est-à-dire au-dessus d'un feu de charbon bâti dans une cuisine en plein air.

La première chose que j'ai observée, ce sont les os du carré de côtes qui étaient nettement fendus au centre, permettant à l'*adobo* (pâte épicée) de bien pénétrer la viande. Cela permet aussi à la moelle et aux jus de se détacher des os, ce qui donne beaucoup de saveur à la chair. L'*adobo* que j'ai mangé ce jour-là était une pâte verte de fines herbes séchées et de vinaigre sans piments, ce qui est inhabituel. Il intensifiait le goût de la viande sans le masquer ni l'altérer. La méthode de cuisson directe au-dessus du charbon m'a étonné. Si vous aimez les côtes levées qui ne vous laisseront pas sur votre appétit, voici une recette pour vous. Servez-les avec des tortillas, du Guacamole d'Oaxaca (p. 513) et de la Salsa mexicaine (p. 215). Vous pouvez prendre des côtes levées ou des petites côtes levées de dos.

PRÉPARATION À L'AVANCE

8 à 24h pour mariner les côtes

INGRÉDIENTS

2 carrés de côtes levées (2,8 à 3,8 kg/6 à 8 lb au total)
6 gousses d'ail, pelées
1 c. à soupe de thym séché
1 c. à soupe d'origan séché
1 c. à soupe de marjolaine séchée

2 c. à café (2 c. à thé) de sel
1 bâton de cannelle de 1,25 cm (½ po) ou ½ c. à café (½ c. à thé) de cannelle moulue
2 baies de piment de la Jamaïque ou ⅛ c. à café (⅛ c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu
2 clous de girofle ou ⅛ c. à café (⅛ c. à thé) de clou de girofle moulu
60 ml (¼ tasse) de vinaigre blanc distillé
Salsa mexicaine (recette suivante)

1. Détacher la membrane sur le dos des carrés de côtes levées en tirant avec les doigts et le coin d'un linge propre, ce qui assure une bonne prise, ou à l'aide d'une pince. Mettre les carrés dans une plaque à rôtir.

2. Dans le mélangeur ou le robot de cuisine, mélanger l'ail, le thym, l'origan, la marjolaine, le sel, le bâton de cannelle, le piment de la Jamaïque, les clous de girofle, le vinaigre et 3 c. à soupe d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter de l'eau au besoin. Frotter la pâte d'épices de chaque côté des carrés. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant au moins 8 h ou jusqu'à 24 h.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne.

4. Quand le gril est prêt, saler les carrés de côtes levées. Brosser et huiler la grille. Mettre les carrés sur la grille chaude, côté chair vers le bas. Cuire de 30 à 40 min au total, en retournant une ou deux fois avec des pinces (voir Note), jusqu'à ce que la viande soit bien dorée et bien cuite.

5. Pour le service, couper les carrés en sections de 2 ou 4 côtes et servir avec de la salsa mexicaine (recette ci-contre).

NOTE: Vous allez peut-être vous emporter, surtout quand le gras de la viande commencera à fondre. Contrôlez la cuisson en faisant une rotation des carrés de côtes autour de la grille et asperger légèrement le feu de temps à autre à l'aide d'un pistolet à l'eau. Réduire la chaleur au besoin.

SALSA MEXICAINE

ENVIRON 500 ML (2 TASSES)

Cette salsa fait partie du paysage culinaire du Mexique. Son nom change d'une région à l'autre (*pico de gallo* au nord et *salsa mexicana* au sud), mais les ingrédients de base sont identiques : tomates, oignons blancs croquants et piments forts verts et rouges très pulpeux.

2 tomates moyennes mûres
1 oignon moyen ou ½ gros oignon blanc
2 à 8 piments serranos ou jalapeños
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée
3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût

Couper les tomates, les oignons et les piments en dés de 6 mm (¼ po). (Pour une sauce moins piquante, on peut retirer la nervure et les graines des piments.) Mettre dans un bol, ajouter la coriandre, le jus de citron vert, le sel et bien mélanger. Ajouter du jus de citron vert ou du sel au besoin.

PHILIPPINES

CÔTES DE ROMY AUX ÉPICES DES PHILIPPINES

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 PORTIONS

Romy Dorotan s'est donné pour mission de faire découvrir la cuisine de son pays d'origine aux New-Yorkais. Son restaurant, *Le Cendrillon* de Mercer Street, a le *look* industriel des galeries de SoHo (murs de brique dénudés, conduits de chauffage visibles). Ses côtes de porc à la mode philippine sont un triomphe interculturel avec leurs arômes d'agrume et leur merveilleux poivre du Sichuan. Romy les fait cuire dans un fumoir chinois (qui ressemble davantage à une

étuveuse). J'ai adapté sa recette pour le gril en utilisant la méthode de cuisson indirecte.

Servez ces côtes telles quelles ou, si vous souhaitez vivre une expérience amusante, badigeonnez-les de Sauce barbecue aux prunes et au gingembre (p. 530).

PRÉPARATION À L'AVANCE

6 à 8h pour mariner les côtes

NÉCESSAIRE

1 ½ tasse de copeaux de bois trempés dans suffisamment d'eau froide pendant 1h, puis égouttés

INGRÉDIENTS

2 carrés de petites côtes de dos (environ 1,9 à 2,4 kg/4 à 5 lb)
160 ml (⅔ tasse) de sauce soja
Le jus et le zeste râpé d'une orange
Le jus et le zeste râpé d'un citron
Le jus et le zeste râpé d'un citron vert
2 tiges de citronnelle fraîche, parées et coupées en tranches fines (facultatif)
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
2 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de paprika doux
2 c. à café (2 c. à thé) de grains de poivre du Sichuan
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de coriandre
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de cumin
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de moutarde
1 c. à café (1 c. à thé) de graines de fenouil
1 piment rouge séché ou ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre de Cayenne
2 c. à café (2 c. à thé) de cassonade dorée
2 c. à café (2 c. à thé) de sel
Sauce barbecue aux prunes et au gingembre (facultatif; p. 530)
Oignons verts en fines tranches
Graines de sésame grillées (facultatif; voir encadré p. 126)

1. Retirer la fine membrane qui recouvre les petites côtes à l'aide d'un linge propre, ce qui permet d'avoir une bonne prise, ou à l'aide d'une pince. Mettre les côtes dans une plaque à rôtir à l'épreuve de la corrosion.

2. Dans le mélangeur ou le robot de cuisine, mettre la sauce soja, le jus et les zestes, la citronnelle, le gingembre et l'ail. Réduire en purée lisse et verser sur les côtes. Retourner la viande pour l'enrober complètement sur toutes les faces. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 6 à 8h en retournant la viande à quelques reprises.

3. Combiner le paprika, le poivre du Sichuan, la coriandre, le cumin, la moutarde, le fenouil, le piment, la cassonade et le sel dans le moulin à épices ou le mélangeur. Réduire en fine poudre (voir Note).

4. Retirer les côtes de la marinade et éponger à l'aide d'un papier absorbant (jeter la marinade). Enrober la viande du mélange d'épices sur tous les côtés.

5. Préparer le gril pour une cuisson indirecte et mettre une grosse lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir les liquides.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer le gril à température élevée. Quand la fumée apparaît, réduire la chaleur à température moyenne.

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, préchauffer à température moyenne.

6. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, jeter les copeaux de bois sur la braise. Mettre les petites côtes sur la grille chaude, le côté des os vers le bas, au-dessus de la lèchefrite. Couvrir et fumer de 1h15 à 1h30, jusqu'à ce que la viande soit très tendre et qu'elle ait rétréci au bout des os. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté de la lèchefrite après 1h de cuisson.

7. Mettre les carrés sur une planche à découper et couper en section de 2 ou 3 côtes. Les côtes seront excellentes telles quelles, mais pour faire une autre délicieuse expérience, verser de la Sauce barbecue aux prunes et au gingembre, garnir d'oignons verts et de graines de sésame. Je vous assure que vous ne pourrez pas vous contenter d'une seule côte!

NOTE: Pour plus de saveur, faire griller les épices avant de les moudre environ 3 min dans une poêle à sec, à feu moyen, jusqu'à ce que leur odeur commence à se dégager (ne pas utiliser de poêle antiadhésive).

COUPES POUR LES CÔTES

De Kansas City à Kuala Lumpur, les côtes sont très populaires auprès des amateurs de barbecue. La viande située près de l'os semble toujours la plus succulente et c'est particulièrement vrai dans le cas des côtes. Il existe plusieurs coupes de côtes et il est toujours bon d'en apprendre un peu plus sur le sujet. Voici un tableau qui vous donnera un bon aperçu des plus grands joueurs dans le domaine. Note : Le carré d'agneau est délicieux si on le prépare selon la recette de Côtes de dinosaure (p. 190). Il faudra alors réduire le temps de cuisson de 30 %.



VÉRITABLES PETITES CÔTES DE DOS (480 g/1 lb)



CÔTES LEVÉES



BOUTS DE CÔTE DE BŒUF



POINTE DE CÔTE



CARRÉ DE PETITES CÔTES DE DOS (1 à 1,4 kg/2 à 2 ½ lb)



TRAVERS DE BŒUF ARGENTIN



CARRÉ D'AGNEAU



CÔTES LEVÉES D'ÉPAULE D'AGNEAU

ÉTATS-UNIS

PETITES CÔTES DE PORC DE MEMPHIS

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
6 PORTIONS

Je suis toujours fasciné de voir qu'une simple idée peut se transformer en variantes intéressantes selon les régions. Les côtes de porc, par exemple, ont une grosseur idéale pour le gril. Leur chair est bien marbrée, ce qui permet une cuisson plus longue. En fondant, le gras rend la chair croustillante et l'arrose naturellement. Les os donnent une riche saveur de viande au plat (la chair près de l'os est toujours la meilleure). D'une ville à l'autre, la préparation des côtes peut différer considérablement.

J'aime la recette de Memphis, qui n'est pas trop sucrée. On utilise du sel à frotter parfumé au paprika, au poivre noir et au cayenne avec juste ce qu'il faut de cassonade. On masse la viande la veille et on l'assaisonne aussi tout juste avant de la mettre sur le gril. Cette double utilisation du sel à frotter donne beaucoup de caractère à ce mets tout en préservant son goût naturel. On applique parfois une sauce vinaigrée à la moutarde à l'aide d'une petite vadrouille en cours de cuisson. Je vous donne la recette si vous êtes tenté de la faire.

Achetez des côtes à votre goût (côtes levées, petites côtes de dos, etc.). Le temps de cuisson suggéré est approximatif et variera selon la grosseur des côtes choisies. Elles seront cuites lorsque l'extrémité des os dépasse la chair et que celle-ci peut être défaite avec les doigts. J'aime les déguster telles quelles, mais si vous voulez préparer une sauce, vous en trouverez plusieurs dans ce chapitre.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 8 h pour mariner les côtes

NÉCESSAIRE

1 ½ tasse de copeaux ou de morceaux de bois (de préférence du hickory) trempés dans suffisamment d'eau froide pendant 1 h, puis égouttés

CÔTES ET SEL À FROTTER

3 carrés de petites côtes de dos (environ 3,3 kg/7 lb) ou 2 carrés de côtes levées (2,8 à 3,8 kg/6 à 8 lb au total)
4 c. à soupe de paprika doux
4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de cassonade foncée
1 c. à soupe de sel
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel de céleri
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de poivre de Cayenne
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de poudre d'ail
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de moutarde sèche
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de cumin moulu

SAUCE VADROUILLE (facultatif)

500 ml (2 tasses) de vinaigre de cidre
125 g (½ tasse) de moutarde douce
2 c. à café (2 c. à thé) de sel

1. Préparation des carrés de côtes: Retirer la fine membrane qui recouvre les petites côtes à l'aide d'un linge propre, ce qui permet d'avoir une bonne prise, ou à l'aide d'une pince.

2. Dans un petit bol, bien mélanger le paprika, le poivre, la cassonade, le sel, le sel de céleri, le poivre de Cayenne, la poudre d'ail, la moutarde sèche et le cumin. Enrober complètement les carrés de côtes avec les deux tiers des épices et les disposer dans une grande plaque à rôtir. Couvrir et laisser la viande s'imprégner d'épices au réfrigérateur de 4 à 8 h.

3. Préparation de la sauce vadrouille: Dans un bol, mélanger le vinaigre de cidre, la moutarde et le sel. Réserver.

4. Préparer le gril pour une cuisson indirecte et mettre une grosse lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir les liquides.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer le gril à température élevée. Quand la fumée apparaît, réduire la chaleur à température moyenne.

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, préchauffer à température moyenne.

5. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, jeter les copeaux de bois sur la braise. Brosser et huiler la grille. Mettre les carrés de côtes sur la grille chaude au-dessus de la lèchefrite. Couvrir, cuire et fumer pendant 1 h.

6. Après 1 h de cuisson, ouvrir le couvercle et badigeonner les carrés de Sauce vadrouille au goût. Refermer le couvercle et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la viande soit tendre : de 15 à 30 min pour les petits bouts de côtes et de 30 à 60 min pour les côtes levées. La viande est cuite lorsqu'elle se détache des os. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté de la lèchefrite après 1 h de cuisson. Quinze minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrer la viande avec les épices restantes.

7. Pour le service, couper les carrés en deux ou, pour créer un effet plus spectaculaire, servir les carrés entiers.

JAMAÏQUE

PETITES CÔTES À LA MODE RASTA

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 PORTIONS

Memphis rencontre Montego Bay dans cette recette inspirée directement du jerk jamaïcain. J'ai remplacé l'assaisonnement à la jerk par un mélange jamaïcain d'épices sèches. On les applique en deux temps : avant la cuisson et juste avant de servir. Le piment Scotch Bonnet et son cousin, le piment habanero, sont parmi les plus forts au monde ; n'utilisez que la quantité que vous êtes en mesure de supporter. Les néophytes peuvent ne mettre que 2 c. à café ou à thé pour commencer. Les masochistes peuvent en mettre 2 c. à soupe. Servez ce plat avec la Salade de patates et de pommes de terre (p. 136), le Pain frit jamaïcain (p. 148) et la Salade de chou haïtienne (p. 521).

PRÉPARATION À L'AVANCE

5 h pour mariner les côtes

NÉCESSAIRE

1 ½ tasse de copeaux ou de morceaux de bois (de préférence du hickory ou du chêne) trempés dans l'eau froide pendant 1 h, puis égouttés

CÔTES DE PORC

2 carrés de petites côtes de dos (environ 1,9 à 2,4 kg/4 à 5 lb au total)
500 ml (2 tasses) de rhum brun

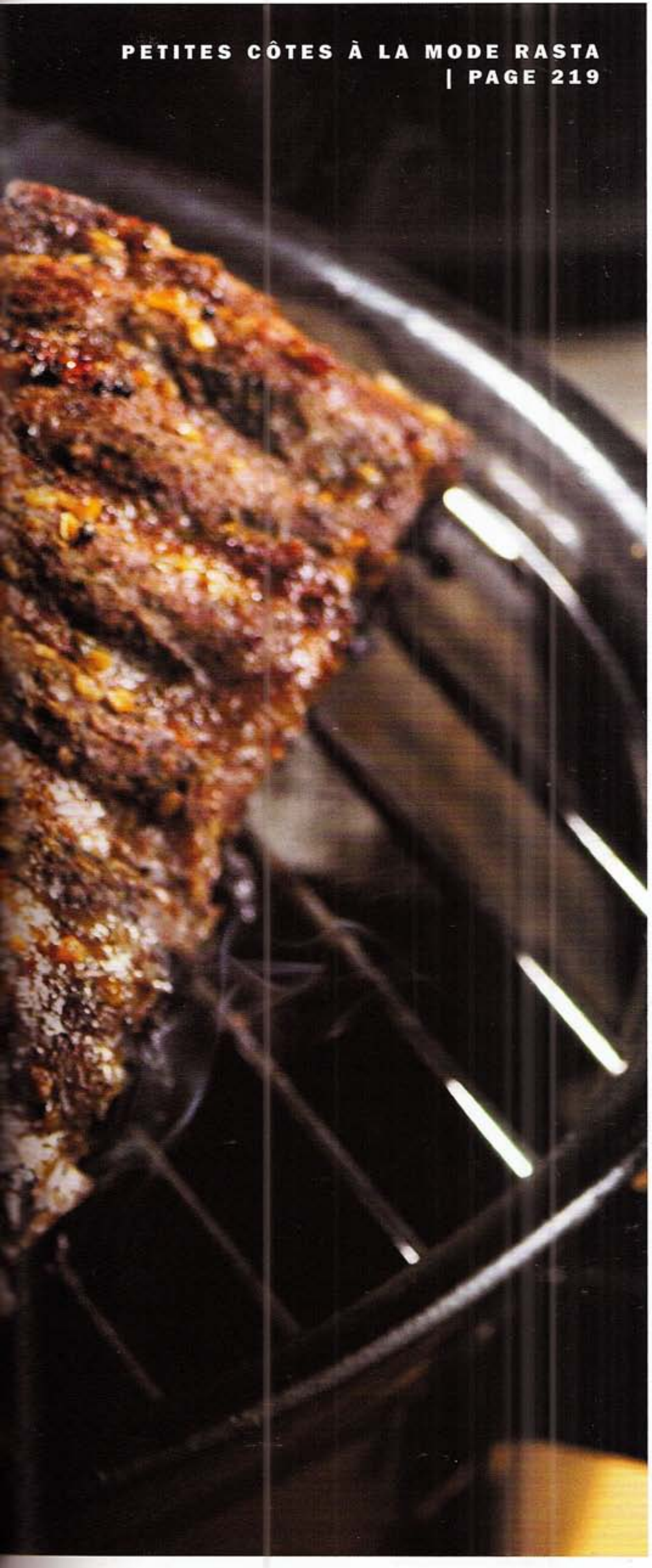
ÉPICES SÈCHES

2 c. à café (2 c. à thé) à 2 c. à soupe d'assaisonnement au piment Scotch Bonnet ou habanero (voir Note)
2 c. à soupe de ciboulette séchée
1 c. à soupe de flocons d'oignon séché
1 c. à soupe de flocons d'ail séché
1 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue
2 c. à café (2 c. à thé) de gingembre moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de piment de la Jamaïque
½ c. à café (½ c. à thé) de cannelle moulue
¼ c. à café (¼ c. à thé) de clou de girofle moulu
¼ c. à café (¼ c. à thé) de muscade fraîchement râpée

Petites côtes de dos

Les petites côtes de dos utilisées pour cette recette pèsent de 1 à 1,14 kg (2 à 2 ½ lb) par carré (on compte un carré pour 2 personnes). Les « véritables » petites côtes de dos sont plus petites (un carré pèse environ 480 g (1 lb). Elles proviennent de porcs plus jeunes et plus petits, mais elles ne sont pas vendues partout. Si vous avez la chance de vous en procurer, prenez 4 carrés au lieu de 2.





1. Préparation des carrés de petites côtes : Retirer la fine membrane qui recouvre les petites côtes à l'aide d'un linge propre, ce qui permet d'avoir une bonne prise, ou à l'aide d'une pince. Mettre la viande dans une plaque à rôtir en verre, verser le rhum et retourner les carrés pour bien les imprégner du liquide. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 4 h en retournant la viande de temps à autre.

2. Pendant ce temps : Dans le moulin à épices ou le mélangeur, réduire en fine poudre l'assaisonnement au piment, la ciboulette, les flocons d'oignon et d'ail, le gros sel, la coriandre, le gingembre, le poivre noir, le piment de la Jamaïque, la cannelle, le clou de girofle et la muscade.

3. Égoutter la viande et l'éponger avec du papier absorbant. Enrober les carrés des deux côtés avec la moitié des épices. Couvrir et laisser mariner 1 h au réfrigérateur.

4. Préparer le gril pour une cuisson indirecte et mettre une grosse lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir les liquides.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer le gril à température élevée. Quand la fumée apparaît, réduire la chaleur à température moyenne.

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, préchauffer à température moyenne.

5. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, jeter les copeaux de bois sur la braise. Mettre les carrés sur la grille chaude au-dessus de la lèchefrite. Couvrir et cuire de 1 h 15 à 1 h 30, jusqu'à ce que la viande soit tendre. La viande est cuite lorsqu'elle se détache des os. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté de la lèchefrite après 1 h de cuisson.

6. Mettre les carrés de côtes sur un plateau, saupoudrer avec les épices restantes. Servir immédiatement.

NOTE : Si on pense que l'assaisonnement au piment Scotch Bonnet ou habanero sera trop piquant, utiliser un assaisonnement au piment plus léger. La saveur sera presque authentique mais quand même assez piquante.



BON COMME UN AGNEAU

Dans une vaste partie du monde, l'agneau est la viande la plus appréciée pour la cuisson sur le gril. Il est possible d'entreprendre une formidable aventure au Maroc et de poursuivre notre route vers l'est en traversant l'Afrique du Nord, le Moyen-Orient, la Turquie et l'Asie centrale. On continue ensuite à voyager vers le sous-continent indien en rêvant de l'Indonésie, de l'Australie et de la Nouvelle-Zélande.

« Ne pensez pas, cuisinez ! »
LUDWIG WITTGENSTEIN

Dans le monde arabe, on célèbre les anniversaires, les mariages et les autres occasions heureuses avec un agneau rôti à la broche appelé méchoui et aucune fête grecque ne saurait être complète sans un agneau entier grillé de façon semblable. Quant aux Australiens, ils savent eux aussi faire honneur à cette viande magnifique dans un pays où, dit-on, on compte vingt agneaux pour chaque être humain.

Dans ce chapitre, vous trouverez les grands plats préférés, dont l'agneau à la provençale, ainsi que différents kebabs. Vous apprendrez aussi à faire griller l'agneau de manière plus exotique comme l'enseigne la tradition en Afghanistan, où l'on fait mariner des côtelettes dans une eau parfumée à l'oignon, ou encore au Mexique, où l'on enduit le gigot de piments avant de l'envelopper dans des feuilles d'avocatier. Je ne dois surtout pas oublier de vous parler de l'agneau sénégalais à la sauce moutarde, de l'agneau tandouri indien à la farine de pois chiches et du gigot du Cap, en Afrique du Sud, que l'on rehausse d'une croûte à la moutarde et à la cassonade.

Lorsqu'on prend le temps d'être un observateur attentionné sur la route du barbecue, on se rend compte de l'importance de l'agneau comme choix de prédilection dans de nombreux pays. Voilà une excellente nouvelle pour tous ceux qui apprécient cette viande pleine de goût.

MEXICO

AGNEAU BARBECUE À LA MEXICAINE

BARBACOA

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
8 PORTIONS

Le barbecue mexicain – *barbacoa* – est étonnamment délicieux et facile à adapter à notre réalité nord-américaine. J'ai choisi une recette d'Oaxaca mettant en vedette une marinade aux piments guajillo dont on enduit la viande avant de l'envelopper dans des feuilles d'avocatier. On peut se procurer celles-ci dans les épiceries mexicaines et les boutiques spécialisées. Leur saveur anisée se diffuse dans la chair de manière fort agréable. Si vous ne pouvez vous en procurer, cette recette sera quand même délicieuse.

On sert traditionnellement deux plats lors de la *barbacoa*: d'abord une soupe parfumée au jus de cuisson de l'agneau, puis l'agneau lui-même, que l'on déguste avec des tortillas. Lisez le texte de la p. 225 consacré à la *barbacoa* pour vous laisser inspirer encore davantage.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 8 h pour mariner l'agneau, plus environ 4 h pour la cuisson

NÉCESSAIRE

8 à 10 feuilles d'avocatier fraîches ou séchées (facultatif; faire tremper les feuilles séchées dans suffisamment d'eau froide pendant 20 min)

PÂTE AU PIMENT ET AGNEAU

6 piments guajillo (voir encadré p. 226)
5 gousses d'ail, hachées grossièrement
¼ d'oignon moyen, haché grossièrement
½ c. à café (½ c. à thé) d'origan séché
2 clous de girofle entiers
2 baies de piment de la Jamaïque entières
1 petit morceau de bâton de cannelle de 1,25 cm (½ po) ou ½ c. à café (½ c. à thé) de cannelle moulue
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
60 ml (¼ tasse) de vinaigre blanc distillé
½ gigot d'agneau d'environ 1,9 kg (4 lb) avec l'os, débarrassé de toute membrane

CONSOMMÉ

1 oignon moyen, en dés de 1,25 cm (½ po)
2 carottes, pelées et coupées en dés de 1,25 cm (½ po)
1 courgette, bien brossée et coupée en dés de 1,25 cm (½ po)
1 calebasse (citrouille des Caraïbes) de 360 g (12 oz) ou une courge musquée, pelée et coupée en dés de 1,25 cm (½ po)
½ petit chou vert, évidé et coupé en dés de 1,25 cm (½ po)
1 grosse tomate mûre, en dés de 1,25 cm (½ po)
1 pomme de terre moyenne, pelée et coupée en dés de 1,25 cm (½ po)
1 épi de maïs, épluché et coupé en rondelles de 1,25 cm (½ po) (facultatif)
2 feuilles de laurier, 2 brins de coriandre et 2 brins d'ambroisie (facultatif), ficelés dans une étamine
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée finement
1 piment chipotle, émincé (voir encadré p. 226)
Sel et poivre noir fraîchement moulu

SERVICE

Tortillas chaudes
Salsa mexicaine (p. 215)

1. Préparation de la pâte au piment et de l'agneau: Équeuter les piments, les ouvrir, puis retirer la nervure et les graines. Couvrir d'eau pendant 20 min pour les attendrir. Égoutter et mettre dans le mélangeur avec l'ail, les oignons hachés grossièrement, l'origan, les clous de girofle, le piment de la Jamaïque, la cannelle, le sel, le vinaigre et 60 ml (¼ tasse) d'eau. Mélanger jusqu'à la formation d'une pâte lisse.

2. Avec la pointe d'un couteau d'office, faire plusieurs petites incisions de 6 mm (¼ po) de profondeur sur toute la surface en laissant un espace de 2,5 cm (1 po) entre elles. Étaler la pâte de piment sur toutes les faces du gigot ainsi que dans les incisions. Couvrir légèrement l'agneau d'une pellicule plastique et laisser mariner au réfrigérateur de 4 à 8 h (le plus longtemps possible de préférence).

Une *barbacoa* traditionnelle

Lorsqu'il fut fondé en 1940 à Coyoacan, en banlieue de Mexico, le *Arroyo* était un petit resto sympa. Au fil des années, il s'est transformé en un véritable parc d'amusements gustatif d'une valeur de plusieurs millions de dollars. Le complexe occupe aujourd'hui tout un pâté de maisons et abrite, entre autres choses, une arène de corrida privée.

Cette entreprise familiale qui est dirigée depuis trois générations par les Bergeyre a aujourd'hui à sa tête Jesus Arroyo Bergeyre. Outre ses qualités de restaurateur, Jesus est un ardent défenseur des traditions culturelles locales. J'ai eu l'occasion de visiter le jardin de cactus maguey qu'il cultive à côté de son resto. Les feuilles de cet agave qui héberge le *gusano*, un ver très recherché que l'on mange frit au Mexique, sont un ingrédient essentiel à la *barbacoa.*

Jesus m'a ensuite fait visiter les fosses de *barbacoa* qui font la fierté de l'*Arroyo.* Des bûches rougeoyaient au fond de six trous profonds entourés d'un muret de briques. Lorsque les bûches furent consumées, un cuisinier déposa sur les braises ardentes un grand chaudron rempli d'eau, de haricots, de légumes, d'ail, et de bouquets de coriandre et d'ambroisie. Ce bouillon est un autre ingrédient essentiel à la *barbacoa:* le jus d'agneau s'égouttera dans le chaudron durant la cuisson pour former un consommé délectable. On apporta ensuite des gigots et épaules d'agneau enveloppés dans de grandes feuilles de maguey roussies par les flammes. Le cuisinier déposa les quartiers d'agneau sur une grille qui était elle-même déposée sur le chaudron, puis il recouvrit la fosse d'un couvercle en métal. Le pourtour du couvercle fut scellé avec de la terre, selon la méthode traditionnelle.

La *barbacoa* rôtira ainsi pendant 8 à 10 heures. Une fois cuite, la viande sera si tendre qu'on pourra la détacher avec les doigts. Dans l'univers du barbecue, rien n'est comparable à cet agneau où s'entremêlent la saveur de téquila des feuilles de cactus, l'arôme des herbes émanant du bouillon et le goût de la fumée de bois.

3. Préparation du consommé: Dans une grande cocotte, combiner les oignons en dés, les carottes, les courgettes, les dés de calebasse, le chou, les tomates, les pommes de terre, le maïs, la pochette d'herbes et 2 ½ à 3 litres (10 à 12 tasses) d'eau.

4. Préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à moyen-doux.

5. Tout est maintenant prêt pour assembler la *barbacoa.* Mettre le consommé au centre de la grille entre les 2 paniers latéraux où est répartie la braise ou, si on utilise un appareil alimenté au gaz, au centre de la grille (loin de la chaleur). Sur la cocotte, poser une grille en métal (comme une grille à gâteau solide) et étendre sur celle-ci la moitié des feuilles d'avocatier: si on n'en utilise pas, huiler la grille métallique. Mettre l'agneau sur les feuilles d'avocatier, côté gras vers le bas, et couvrir avec les feuilles restantes. Fermer le couvercle hermétiquement.

6. Cuire le gigot de 3 à 4 h, jusqu'à ce que la chair se détache de l'os. Au terme de la cuisson, la chaleur interne du gigot dans la partie la plus épaisse (sans toucher l'os) sera entre 80 et 90 °C (180 et 190 °F) au thermomètre à viande. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 nouveaux morceaux de charbon de chaque côté de la cocotte après chaque heure de cuisson.

7. Pour le service, jeter les feuilles du dessus et mettre le gigot et les feuilles d'avocat du dessous dans une grande assiette. Laisser reposer 5 min, puis découper la viande en fines tranches ou en morceaux. Retirer la pochette d'herbes du consommé. À l'aide d'une écumoire, retirer toute impureté qui pourrait flotter en surface. Ajouter la coriandre et le piment haché, saler et poivrer au goût; la soupe doit être bien relevée. Servir d'abord le consommé, puis l'agneau accompagné de tortillas et de salsa.

INDE

GIGOT D'AGNEAU AU SAFRAN ET À L'EAU DE ROSE

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 PORTIONS

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 h pour laisser égoutter le yogourt, plus 6 h pour mariner la viande

INGRÉDIENTS

- **375 g (1 ½ tasse) de yogourt entier nature**
- **¼ c. à café (¼ c. à thé) de brins de safran**
- **1 c. à café (1 c. à thé) d'eau de rose**
- **75 g (½ tasse) de farine de pois chiches (besan; facultatif)**
- **1 gousse de cardamome verte**
- **1 gousse de cardamome brune (facultatif)**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de grains de poivre noir**
- **2 lamelles de macis ou ¼ c. à café (¼ c. à thé) de muscade fraîchement râpée**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de sel**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de poivre de Cayenne**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de gingembre frais, pelé et râpé**
- **1 gousse d'ail, émincée**
- **1 c. à soupe de beurre non salé, fondu**
- **½ gigot d'agneau d'environ 1,9 kg (4 lb) avec l'os (voir Note), débarrassé de toute membrane**

1. Placer une passoire à yogourt ou une passoire régulière recouverte de 2 couches d'étamine au-dessus d'un petit bol. Mettre le yogourt dans la passoire et laisser égoutter au réfrigérateur environ 4 h, jusqu'à la formation d'un «fromage» ferme; on devrait en obtenir 250 ml (1 tasse).

2. Au moment de mariner l'agneau, mettre le safran dans un petit bol et moudre en fine poudre à l'aide d'un pilon ou avec le bout d'une cuillère en bois. Ajouter l'eau de rose, mélanger et laisser reposer 10 min.

3. Pendant ce temps, cuire la farine de pois chiches dans une poêle à sec, à feu moyen, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement grillée et qu'elle laisse échapper un arôme agréable. Remuer la poêle de temps à autre (ne pas utiliser de poêle antiadhésive). Retirer du feu et la transvaser dans un bol moyen. Mettre dans la poêle les gousses de cardamome verte et brune, les grains de poivre noir et le macis. Griller à feu moyen environ 2 min, jusqu'à ce que les épices laissent échapper leurs arômes. Secouer la poêle à quelques reprises. Retirer du feu et laisser refroidir avant de moudre dans un moulin à épices ou un moulin à café propre. Mélanger les épices avec la farine de pois chiches.

4. À l'aide d'une cuillère en bois, écraser le yogourt dans le mélange d'épices et bien mélanger. Ajouter l'eau rose safranée, la muscade râpée, le sel, le poivre de Cayenne, le gingembre, l'ail et le beurre. Mélanger à l'aide d'une cuillère ou pétrir avec les doigts jusqu'à l'obtention d'une pâte consistante, lisse et onctueuse.

5. Avec la pointe d'un couteau d'office, faire plusieurs petites incisions de 2 mm (¾ po) de profondeur sur toute la surface du gigot et faire pénétrer la pâte au yogourt. Mettre la viande dans un plat profond, couvrir et laisser mariner 6 h au réfrigérateur.

6. Préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir les liquides et préchauffer à température moyenne.

7. Quand le gril est prêt, mettre l'agneau sur la grille chaude au-dessus de la lèchefrite et fermer le couvercle. Cuire au goût de 1 h 15 à 1 h 45 (pour une viande bien cuite comme l'aiment les Indiens ainsi que les enfants), jusqu'à ce que la chair se détache de l'os. Au terme de la cuisson, la

Un mot sur les piments

Le piment guajillo est séché mais sa peau est lisse. Il est doux et son goût est semblable à celui du paprika. Si vous n'en trouvez pas, prenez plutôt 4 c. à soupe d'assaisonnement au chile.

Le chipotle est un piment jalapeño fumé. On peut l'acheter séché ou en conserve. Si vous prenez des chipotles en conserve pour la soupe, hachez-les tout simplement. S'ils sont séchés, faites-les tremper 20 min dans l'eau chaude avant de les hacher.

chaleur interne du gigot dans la partie la plus épaisse (sans toucher l'os) sera entre 80 et 90 °C (180 et 190 °F) au thermomètre à viande. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 nouveaux morceaux de charbon de chaque côté de la lèchefrite après 1 h de cuisson.

8. Mettre le gigot sur une planche à découper et laisser reposer 10 min avant de découper et de servir.

NOTE: Si vous pouvez vous procurer du chevreau, remplacez l'agneau par 2 cuisses de 720 g (1 ½ lb) chacune, débarrassées du gras et des tendons. Cuisinez le chevreau de la même façon que l'agneau, mais ne le faites cuire que pendant 1 h environ.

AFRIQUE DU SUD

AGNEAU DU CAP

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
12 PORTIONS

Cette recette est la simplicité même et elle permet de remplacer agréablement l'agneau servi avec une sauce à la menthe. La préparation reflète l'œcuménisme que l'on retrouve dans la cuisine de l'Afrique du Sud. L'Asie est représentée par l'utilisation du gingembre, de la sauce soya et de la moutarde chinoise. On peut observer l'influence britannique grâce à la sauce Worcestershire et à la cassonade. Mariez tous ces ingrédients et vous vivrez un véritable choc des saveurs – sucrée, aigre et épicée – qui vous fera découvrir l'agneau sous un nouvel angle. J'aime servir cette recette avec du Pain naan (p. 147), du Riz vapeur à la mode persane (p. 481) et des Achards d'ananas (p. 507).

PRÉPARATION À L'AVANCE

3 à 8 h pour mariner la viande

AGNEAU

- **1 gigot d'agneau de 2,8 à 3,8 kg (6 à 8 lb) avec l'os, débarrassé de toute membrane**
- **6 gousses d'ail, en fine julienne**
- **6 tranches minces de gingembre frais, coupées en fine julienne**

MARINADE

- **60 ml (¼ tasse) de sauce Worcestershire**
- **60 ml (¼ tasse) de sauce soja**
- **50 g (¼ tasse) de cassonade bien tassée**
- **3 c. à soupe de moutarde de Dijon**
- **2 c. à soupe de moutarde forte chinoise ou 1 c. à soupe de moutarde sèche**
- **3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé**
- **3 c. à soupe d'huile végétale**
- **3 gousses d'ail, émincées**
- **1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé**
- **Sel et poivre noir fraîchement moulu**

1. Préparation de l'agneau: Avec la pointe d'un couteau d'office, faire plusieurs petites incisions de 2,5 cm (1 po) de profondeur sur toute la surface du gigot. Insérer un morceau d'ail et de gingembre dans chaque incision. Mettre le gigot dans un plat de cuisson en verre et réserver.

2. Préparation de la marinade: Dans une petite casserole à fond épais, à feu moyen, porter à ébullition la sauce Worcestershire, la sauce soja, la cassonade, les moutardes de Dijon et chinoise, le jus de citron, l'huile, l'ail et le gingembre. Remuer jusqu'à dissolution du sucre. Cuire 3 min, jusqu'à consistance épaisse et sirupeuse, en remuant souvent pour empêcher de coller. Retirer du feu, saler et poivrer au besoin. Laisser refroidir à température ambiante.

3. Verser la moitié de la marinade refroidie sur l'agneau et bien étendre sur toute la surface de la viande. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 3 à 8 h. Couvrir et réfrigérer la marinade restante.

4. Préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir les liquides et préchauffer à température moyenne.

5. Quand le gril est prêt, mettre l'agneau sur la grille chaude au-dessus de la lèchefrite et fermer le couvercle. Cuire au goût de 2 h à 2 h 30; au moment où l'agneau sera à point, la chaleur interne du gigot dans la partie la plus épaisse (sans toucher l'os) sera de 70 °C (160 °F) au thermomètre à viande. Commencer à badigeonner l'agneau avec la marinade restante au cours des 45 dernières minutes de cuisson. Badigeonner de deux à trois fois. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 nouveaux morceaux de charbon de chaque côté de la lèchefrite à chaque heure de cuisson.

6. Mettre l'agneau sur une planche à découper, badigeonner une dernière fois de marinade et laisser reposer 10 min avant de découper. Au moment de servir, réchauffer la marinade restante qui servira de sauce.

AFRIQUE DU NORD

AGNEAU BARBECUE À LA MAROCAINE

MÉCHOUI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS

Le *méchoui* est un barbecue d'agneau à la mode marocaine. Traditionnellement, un agneau entier est égorgé, embroché, frotté de beurre et d'épices, puis cuit au-dessus du feu. La qualité de l'agneau du pays, l'intensité des épices marocaines et le goût fumé prédominant font de ce mets l'un des plus mémorables de la planète. Voici une version simplifiée préparée avec un simple gigot. Servez ce plat avec la Harissa simple (p. 543), la Relish aux échalotes à la marocaine (p. 503), la Salade d'aubergines à la marocaine (p. 109) et du pain pita.

Il y a trois façons de faire griller l'agneau. La plus authentique consiste à embrocher la viande et à la faire cuire au-dessus du feu. La deuxième est la méthode à chaleur indirecte à couvercle fermé et la troisième (la moins traditionnelle et la moins compliquée, ce pour quoi je vous la propose ici) consiste à griller un gigot ouvert en papillon directement au-dessus du feu. Le boucher pourra désosser la pièce de viande et l'ouvrir en papillon pour vous faciliter la tâche.

AGNEAU ET BEURRE ÉPICÉ

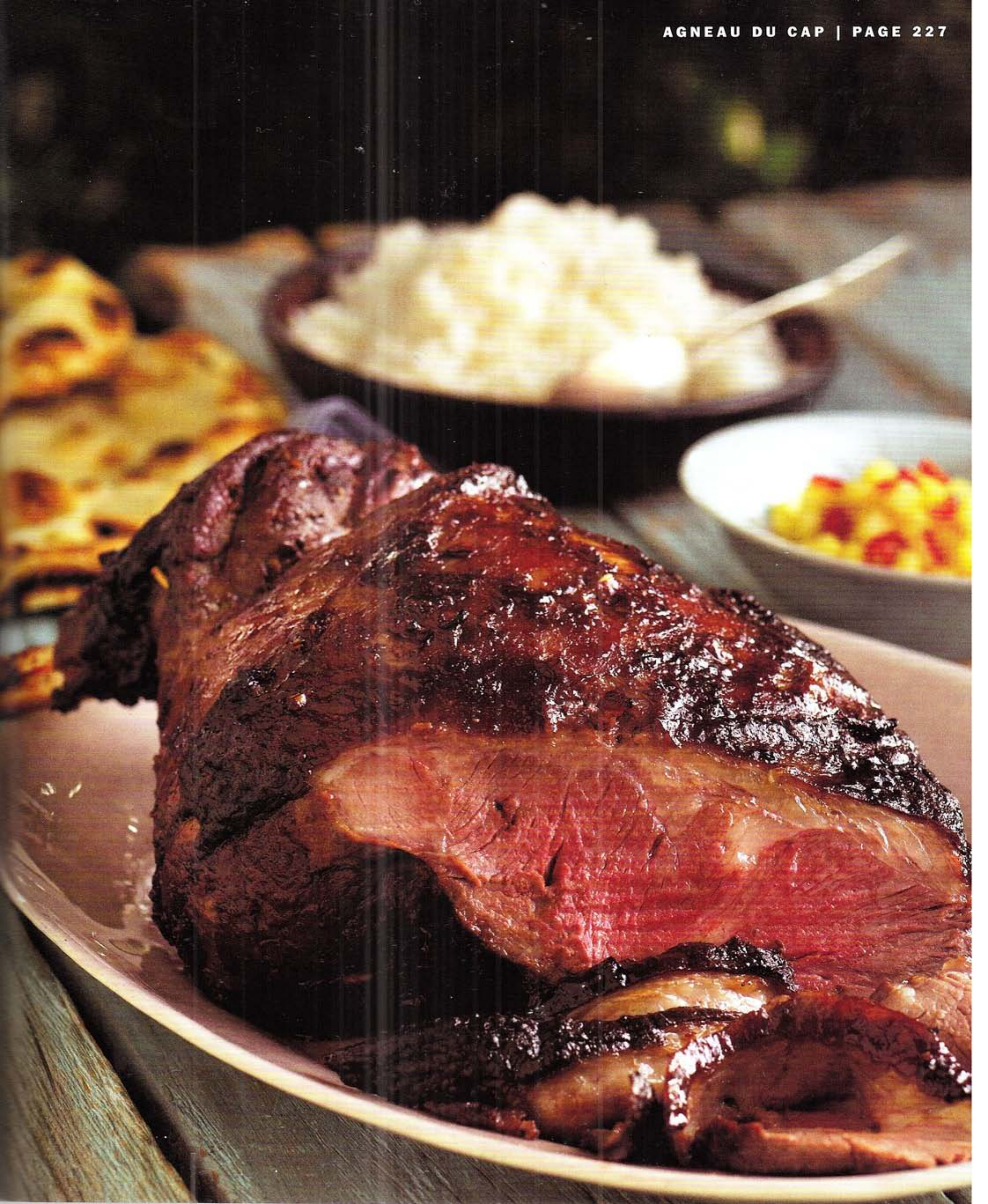
1 gigot d'agneau de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb), désossé, ouvert en papillon et débarrassé de toute membrane
Sel et poivre noir fraîchement moulu
8 c. à soupe de beurre salé à température ambiante

Tableau de cuisson pour l'agneau

COUPE	MÉTHODE	CHALEUR	CUISSON Saignant (60 °C/140 °F)	 À point (71 °C/160 °F)	 Bien cuit (77 °C/170 °F)*
CÔTELETTES					
1,25 cm (½ po) d'épaisseur	directe	élevée	1 à 2 min par côté	2 à 3 min par côté	3 à 4 min par côté
2,5 cm (1 po) d'épaisseur	directe	élevée	2 à 4 min par côté	4 à 6 min par côté	6 à 8 min par côté
3,75 cm (1 ½ po) d'épaisseur	directe	élevée	4 à 6 min par côté	6 à 8 min par côté	8 à 10 min par côté
CARRÉS	indirecte	moyenne	30 à 40 min	40 à 50 min	50 à 60 min
GIGOT, désossé 1,8 à 2,75 kg (4 à 6 lb)	indirecte	moyenne	1 h	1 h à 1 h 30	1 h 30 à 2 h
GIGOT, avec os 2,75 à 3,6 kg (6 à 8 lb)	indirecte	moyenne	1 h 30 à 2 h	2 h à 2 h 30	2 h 30 à 3 h

Ce tableau général sert de guide pour les différentes coupes de viande.
La cuisine sur le gril est un art et non une science. En cas de doute, se référer à la recette choisie dans ce livre.
* La température interne de l'agneau vraiment bien cuit atteindra de 180 à 190 °C (350 à 375 °F).

AGNEAU DU CAP | PAGE 227



4 gousses d'ail, émincées
16 feuilles de menthe fraîche, émincées ou 1 c. à soupe de menthe séchée
1 c. à café (1 c. à thé) de coriandre moulue
1 c. à café (1 c. à thé) de paprika doux
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu, ou plus

SAUCE

3 c. à soupe de beurre salé
1 oignon, haché finement
2 gousses d'ail, émincées
3 c. à soupe de vinaigre blanc distillé ou de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
16 feuilles de menthe fraîche, en fine julienne ou 3 c. à soupe de gelée de menthe
500 ml (2 tasses) de bouillon de poulet ou d'eau
Sel

1. Préparation de l'agneau et du beurre épicé: Ouvrir le gigot comme un livre et le mettre sur une planche à découper, face intérieure vers le haut. Saler, poivrer et réserver.

2. Dans le robot de cuisine, mixer 8 c. à soupe de beurre, 4 gousses d'ail, la menthe émincée, la coriandre, le paprika et le cumin jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

3. Préparer le gril en deux zones (voir p. 19) en préchauffant une zone à température moyenne-élevée et l'autre à température moyenne.

4. Quand le gril est prêt, étendre le tiers du beurre épicé à l'intérieur de l'agneau. Badigeonner l'extérieur avec 1 c. à soupe de beurre épicé. Mettre l'agneau, face extérieure vers le bas, sur la zone la plus chaude du gril. Cuire au goût, en retournant à l'aide d'une pince, de 15 à 20 min par côté. Si l'agneau commence à brûler, le déplacer sur la zone à température moyenne. Toutes les 5 min, étendre du beurre épicé sur le dessus.

5. Pendant ce temps, faire la sauce: Dans une petite poêle à fond épais, faire fondre le beurre à feu moyen-élevé. Ajouter les oignons, l'ail et cuire environ 5 min, jusqu'à ce que l'ail soit légèrement doré. Ajouter le vinaigre et la menthe, porter à ébullition, puis verser le bouillon. Porter à ébullition, réduire à feu moyen et laisser mijoter doucement environ 5 min pour faire réduire. Retirer du feu et ajouter du sel ou du vinaigre au besoin.

6. Mettre l'agneau sur une planche et laisser reposer 5 min avant de le découper en tranches. Servir avec la sauce, un petit bol de sel et un autre de cumin pour assaisonner à table.

GRÈCE

AGNEAU À LA BROCHE
AU BEURRE ET AU CITRON

CUISSON AU TOURNEBROCHE
8 PORTIONS

L'agneau est la viande préférée des Grecs, surtout à Pâques. Dans la communauté grecque, où que ce soit dans le monde, il est difficile d'imaginer la célébration pascale sans un agneau entier cuit à la broche, jusqu'à ce qu'il revête une belle couleur d'ébène ainsi que le caractère croustillant de la cellophane. Cette recette est faite avec un gigot ouvert en papillon pouvant être cuit sans difficulté sur le gril de notre cour. Le mouvement rotatoire du tournebroche donnera de meilleurs résultats, mais vous pouvez aussi opter pour le mode de cuisson à chaleur indirecte à feu moyen. Cela demandera de 1h30 à 2h de cuisson. Demandez à votre boucher de désosser le gigot et de l'ouvrir en papillon pour vous.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 6h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

Ficelle de boucher; tournebroche

AGNEAU ET MARINADE

1 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
1 c. à soupe de poivre blanc fraîchement moulu
1 c. à soupe d'origan séché (grec de préférence)
1 gigot d'agneau de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb), désossé, ouvert en papillon et débarrassé de toute membrane
1 citron, coupé en deux et dénoyauté
6 c. à soupe de beurre non salé à température ambiante

SAUCE À BADIGEONNER

125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge
60 ml (¼ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
60 ml (¼ tasse) de vin blanc sec
2 gousses d'ail, émincées
2 c. à café (2 c. à thé) d'origan séché (grec de préférence)
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation de l'agneau et de la marinade: Dans un petit bol, mélanger le sel, le poivre blanc et l'origan.

2. Ouvrir le gigot comme un livre et le mettre sur une planche à découper, partie intérieure vers le haut. Saupoudrer le tiers du mélange d'épices. Presser le jus d'un demi-citron sur la viande et couper le demi-citron en quartiers. Réserver l'autre moitié de citron. Frotter la face intérieure de la viande avec 3 c. à soupe de beurre et disperser les quartiers de citron sur le dessus. Replier le morceau de viande pour lui redonner sa forme cylindrique originale et l'attacher avec une ficelle de boucher à tous les 2,5 cm (1 po) d'intervalle. Mettre l'agneau sur une plaque à pâtisserie, couvrir légèrement de pellicule plastique et laisser mariner au réfrigérateur de 4 à 6 h.

3. Pendant ce temps, faire le mélange à badigeonner: Dans un bol moyen en verre, à l'aide d'un fouet, combiner l'huile d'olive, le jus de citron, le vin, l'ail, l'origan et le poivre noir.

4. Préparer le gril pour le tournebroche selon les instructions du manufacturier et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, embrocher la viande sur la longueur et la frotter sur toutes les faces avec la partie coupée de l'autre demi-citron et le beurre restant. Saupoudrer généreusement d'épices. Insérer le bout pointu de la broche dans la cavité du moteur du tournebroche, fermer le couvercle et faire tourner le moteur.

6. Après 30 min de cuisson, fouetter de nouveau le mélange à badigeonner et, à l'aide d'un long pinceau à badigeonner, étendre le mélange sur toute la viande. Cuire l'agneau de 1 h à 1 h 30, jusqu'à ce qu'il soit doré et bien croustillant à l'extérieur et cuit à l'intérieur. Au terme de la cuisson, insérer un thermomètre à viande dans la partie épaisse sans toucher l'os. La température doit atteindre 77 °C (170 °F). Badigeonner l'agneau toutes les 15 min et assaisonner d'épices de temps à autre. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 nouveaux morceaux de charbon de chaque côté après 1 h de cuisson.

7. Mettre l'agneau sur une planche à découper, retirer la broche et laisser reposer 5 min. Retirer la ficelle et découper en tranches.

AUSTRALIE

STEAKS D'AGNEAU
AU POIVRE DU SICHUAN

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Pendant des siècles, l'agneau a été la viande préférée des Australiens. Dans certaines régions du pays, c'était souvent la seule viande disponible. Les vastes fermes d'élevage représentaient alors la principale industrie du continent. Même aujourd'hui, aucun barbecue australien ne saurait être complet sans agneau. Ma préférence pour préparer ce plat est le steak d'agneau prélevé d'un gigot. Si vous avez un boucher qui accepte de faire cette coupe, vous aurez la chance de déguster un morceau de viande particulièrement délicieux. Sinon, prenez des côtelettes d'épaule, de longe courte ou de côte.

1 c. à soupe de grains de poivre du Sichuan
1 c. à soupe de grains de poivre noir
1 c. à soupe de graines de coriandre
1 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
4 steaks d'agneau (pris dans le gigot ou l'épaule) de 240 g (8 oz) et de 2 cm (¾ po) d'épaisseur chacun (voir Note)

1. Dans une poêle à sec, mettre le poivre de Sichuan, le poivre noir, la coriandre et le sel (ne pas utiliser une poêle antiadhésive). Griller à feu moyen environ 3 min, en mélangeant ou en secouant la poêle de temps à autre, jusqu'à ce que l'odeur du poivre commence à se dégager. Moudre en fine poudre dans un moulin à épices ou à l'aide d'un mortier et d'un pilon.

2. Enrober les steaks d'épices au goût et réserver dans une grande assiette.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe, préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les steaks sur la grille chaude, retourner à l'aide d'une pince, et cuire de 3 à 4 min de chaque côté pour obtenir une viande mi-saignante. Appuyer rapidement sur la viande avec un doigt (p. 34) pour vérifier la cuisson. Un steak mi-saignant cédera doucement sous la pression du doigt et un thermomètre à viande inséré sur le côté atteindra une chaleur de 63 °C (145 °F).

5. Mettre les steaks dans des assiettes de service ou une grande assiette. Assaisonner avec un peu plus d'épices s'il en reste et servir immédiatement.

NOTE: On peut remplacer les steaks d'agneau par 8 côtelettes prélevées dans la longe ou par 12 côtelettes prises dans les côtes. Chaque côtelette de longe devrait avoir un poids de 120 à 150 g (4 à 5 oz) et 4 cm (1 ½ po) d'épaisseur (pour une viande mi-saignante, griller 6 min de chaque côté). Chaque côtelette prélevée dans une côte devrait peser 90 g (3 oz) et avoir 2,5 cm (1 po) d'épaisseur (pour une viande mi-saignante, griller 4 min de chaque côté).

TURQUIE

CARRÉ D'AGNEAU DU PALAIS ÇIRAGAN

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le palais Çiragan est l'un des hôtels les plus prestigieux au monde. Ancienne résidence d'été du sultan Abdül Aziz, il offre aux vacanciers 11 acres de terrain sur les rives du Bosphore, en périphérie d'Istanbul. Dans ce décor féerique, on peut déguster un somptueux repas ottoman au restaurant turc *Tugra*.

J'avais passé toute la semaine dans les rues de la capitale à la recherche de différentes recettes d'agneau grillé. Quel changement rafraîchissant de me retrouver soudainement dans une salle à dîner éclairée de chandeliers me permettant de contempler le détroit du Bosphore. Le chef a commencé le repas avec l'une des coupes d'agneau les plus coûteuses, la longe, qu'il avait pris soin de laisser mariner toute la nuit dans l'huile d'olive, le lait et le jus d'oignon. Une sauce à base d'aubergine grillée et de yogourt est venue renforcer le goût fumé de la viande. Puisque la longe d'agneau vaut une fortune de sultan, j'ai adapté la recette pour ceux qui préféreraient acheter des carrés d'agneau.

PRÉPARATION À L'AVANCE

24 h pour mariner la viande

AGNEAU ET MARINADE

2 carrés d'agneau (1,4 à 1,9 kg/3 à 4 lb en tout)
1 gros oignon blanc, haché finement (assez pour obtenir 125 ml/½ tasse de jus)
250 ml (1 tasse) de lait entier ou 2 % M.G.
250 ml (1 tasse) d'huile d'olive extravierge
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

SAUCE À L'AUBERGINE

250 g (1 tasse) de yogourt entier nature
2 longues aubergines fines (environ 480 g/1 lb en tout)
1 petit poivron vert
1 gousse d'ail, émincée
2 c. à soupe de beurre non salé à température ambiante
1 c. à café (1 c. à thé) de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation de l'agneau et de la marinade: Enlever la couche de gras qui recouvre les carrés d'agneau, puis gratter et nettoyer les côtes à l'aide d'un couteau d'office bien affûté (ou demander au boucher de faire le travail). Mettre chaque carré dans un grand sac en plastique résistant et réutilisable et réserver.

2. Dans le mélangeur ou le robot de cuisine, réduire l'oignon en purée lisse, puis filtrer la purée au-dessus d'un bol moyen en la versant dans une passoire tapissée de 2 couches d'étamine humide; on devrait recueillir 125 ml (½ tasse) de liquide. À l'aide d'un fouet, mélanger le jus

obtenu avec le lait, l'huile d'olive et le poivre. Verser la moitié dans chaque sac de plastique. Refermer les sacs hermétiquement et remuer dans tous les sens pour enrober complètement les carrés de marinade. Laisser mariner au réfrigérateur pendant 24 h en remuant les sacs de temps à autre.

3. Préparation de la sauce à l'aubergine: Environ 4 h avant de préparer le gril, mettre une passoire à yogourt ou une passoire régulière tapissée de 2 couches d'étamine humide au-dessus d'un petit bol. Verser le yogourt dans la passoire et laisser égoutter, au réfrigérateur, jusqu'à la formation d'un «fromage» ferme.

4. Lorsqu'on est prêt à continuer la sauce, préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, disposer les aubergines sur la grille chaude et faire griller de 20 à 30 min, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la pelure soit noircie et que la chair soit tendre. Environ 10 min avant la fin de la cuisson, mettre le poivron sur la grille et faire griller en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'il soit tendre et que la pelure soit noircie. Mettre les légumes noircis dans une assiette et laisser refroidir. Laisser le gril allumé.

6. À l'aide d'un couteau d'office, gratter la peau des aubergines et du poivron, couper et jeter le pédoncule et épépiner. Mettre les aubergines et le poivron dans un robot de cuisine, ajouter l'ail, le yogourt, le beurre, le jus de citron, le sel et le poivre. Réduire en purée lisse, transvider dans une petite casserole à fond épais et laisser cuire doucement à feu doux environ 2 min, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et crémeuse. Retirer et ajouter du jus de citron ou du sel au besoin; la sauce doit être bien relevée. Si on décide de cuire l'agneau maintenant, couvrir la sauce et réserver au chaud (voir Note).

7. Si on utilise un appareil alimenté au gaz, réduire la chaleur à moyenne-élevée; si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, le gril doit être maintenant à température moyenne-élevée. Sinon, augmenter la chaleur en ajoutant 20 à 24 nouveaux charbons de bois.

8. Quand le gril est prêt, égoutter l'agneau et réserver la marinade. Saler généreusement les carrés, brosser et huiler la grille. Mettre les carrés sur la grille chaude, les os vers le haut, et griller de 8 à 10 min par côté, en retournant la viande à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Au terme de la cuisson, piquer le thermomètre de cuisson au centre des carrés (sans toucher les os): la chaleur doit atteindre 62 °C (145 °F) pour un carré mi-saignant et 70 °C (160 °F) pour un carré à point. Badigeonner les carrés de marinade pendant les 15 premières minutes de cuisson seulement. En fin de cuisson, mettre les carrés debout pour griller les extrémités.

9. Disposer les carrés d'agneau sur une planche à découper et laisser reposer 5 min avant de les découper. Verser la sauce à l'aubergine chaude dans les assiettes individuelles ou dans une grande assiette. Tailler chaque carré en côtelettes et les disposer sur la sauce. Servir immédiatement.

NOTE: La sauce peut se faire 24 h à l'avance. Couvrir et conserver au réfrigérateur. Réchauffer à feu doux avant de servir.

SÉNÉGAL

AGNEAU À LA SAUCE AUX OIGNONS ET À LA MOUTARDE

DIBI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Les Africains de l'Ouest préfèrent les viandes bouillies et cuites à l'étouffée plutôt que les viandes grillées. Mais l'agneau grillé (*dibi*) est tellement populaire au Sénégal qu'on pourrait le qualifier de «mets national». On en sert même dans les rues de la capitale, et ce, à toute heure du jour et de la nuit. Toutes les coupes de viande sont mises en valeur: côtelettes, épaules, gigots et abats. Les clients montrent simplement du doigt ce qu'ils préfèrent et on leur sert leur plat en quelques minutes accompagné d'une bonne sauce aux oignons et à la moutarde. Le tout est servi princièrement dans du papier journal ou d'aluminium et le goût est tellement

sublime qu'on s'en lèche les doigts jusqu'à la dernière goutte. La religion peut expliquer le goût que les Sénégalais ont développé pour l'agneau puisque leur pays est musulman à 95 %. Les marchands arabes ont enseigné aux habitants comment faire cuire la viande sur le gril en plus de leur faire partager leur amour pour la viande d'agneau.

8 côtelettes de longe d'agneau de 120 à 150 g (4 à 5 oz) et de 4 cm (1 ½ po) d'épaisseur ou 12 petites côtes d'agneau de 90 g (3 oz) et 2,5 cm (1 po) d'épaisseur chacune
1 c. à soupe + 60 ml (¼ tasse) d'huile végétale
Sel et poivre fraîchement moulu
1 oignon moyen, haché finement
60 g (¼ tasse) de moutarde de Meaux
½ c. à café (½ c. à thé) de sucre (facultatif)

1. Badigeonner légèrement les côtelettes d'huile de chaque côté, saler et poivrer. Mettre les côtelettes dans une grande assiette et laisser mariner pendant la préparation de la sauce.

2. Dans une petite casserole à fond épais, porter à ébullition les oignons, l'huile restante, la moutarde et le sucre tout en remuant. Réduire la chaleur à feu doux et laisser cuire environ 10 min, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les oignons soient tendres et légèrement dorés. Ajouter 3 c. à soupe d'eau pour éclaircir le mélange et 1 c. à soupe de plus au besoin, selon la consistance. Retirer du feu, saler et poivrer au goût, ou ajouter du sucre si la sauce est trop acidulée. Couvrir et conserver au chaud.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les côtelettes sur la grille chaude, retourner la viande à l'aide d'une pince et cuire au goût environ 6 min de chaque côté pour obtenir une viande à point.

5. Mettre les côtelettes dans les assiettes de service ou une grande assiette et napper de sauce aux oignons et à la moutarde. Servir immédiatement.

AFGHANISTAN

CÔTELETTES D'AGNEAU
AU JUS D'OIGNON
O BE PEYAZ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le nom afghan de ce mets – *o be peyaz* – signifie «eau d'oignon». Les côtelettes sont marinées dans un mélange intense de safran, de jus d'oignon, de piments et de curcuma. Les Afghans font souvent mariner les viandes pendant plusieurs jours avant de les faire cuire, mais ces côtelettes peuvent être grillées après quelques heures seulement. Cette recette m'a été inspirée par le restaurant *Khyber Pass* de New York. Le jus d'oignon a le pouvoir d'attendrir et de parfumer la viande, un secret bien connu dans tout le monde islamique. Servez ce mets avec du pain pita, du Riz basmati vite fait (p. 480) et la Boisson au yogourt à la mode persane (p. 70).

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 h pour mariner la viande

INGRÉDIENTS

8 côtelettes de longe d'agneau de 120 à 150 g (4 à 5 oz) et de 4 cm (1 ½ po) d'épaisseur chacune
¼ c. à café (¼ c. à thé) de filaments de safran
720 g (1 ½ lb) d'oignons, pelés et coupés en quartiers
1 à 3 piments serranos ou autres, émincés
2 c. à café (2 c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de curcuma moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1. Retirer le surplus de gras des côtelettes.

2. Dans un petit bol, réduire le safran en fine poudre à l'aide d'un pilon ou le bout d'une cuillère en bois. Ajouter 1 c. à soupe d'eau chaude, mélanger et laisser reposer 5 min.

3. Mettre les oignons dans le robot de cuisine (en deux fois au besoin) et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée légèrement liquide. Transvider dans une passoire à mailles fines posée au-dessus d'un bol de verre profond. Laisser égoutter en pressant solidement avec le dos d'une

cuillère en bois ou d'une spatule en caoutchouc afin d'extraire le plus de jus possible. On devrait obtenir environ 500 ml (2 tasses) de jus. Jeter les oignons.

4. Mélanger le jus d'oignon avec les piments, le sel, le curcuma, le poivre et le safran gorgé d'eau. Fouetter jusqu'à dissolution du sel. Ajouter les côtelettes d'agneau et enrober complètement de marinade. Couvrir et laisser mariner 2h au réfrigérateur en retournant la viande à quelques reprises.

5. Préchauffer le gril à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, retirer les côtelettes de la marinade, bien les égoutter et jeter la marinade. Brosser et huiler la grille. Mettre les côtelettes sur la grille chaude, retourner la viande à l'aide d'une pince, et cuire au goût environ 6 min de chaque côté pour obtenir une viande à point.

7. Servir immédiatement les côtelettes dans les assiettes individuelles ou dans une grande assiette.

IRAN

CÔTELETTES D'AGNEAU AU YOGOURT ET AU SAFRAN

SHISHLIK

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Voici l'un des mets les plus raffinés du répertoire iranien. Le *shishlik* est composé de côtelettes d'agneau de double épaisseur marinées dans du yogourt aromatisé au jus de citron et à l'ail. Ne jetez pas trop de gras puisque vous devrez en faire fondre pour badigeonner la viande en cours de cuisson. Cette recette vient de Najmieh Batmanglij, une autorité en matière de gastronomie iranienne. Il aime lui ajouter du zeste d'orange qu'il fait confire lui-même pour l'agrémenter d'une délicate touche sucrée. J'ai personnellement obtenu de bons résultats avec du zeste confit acheté dans le commerce.

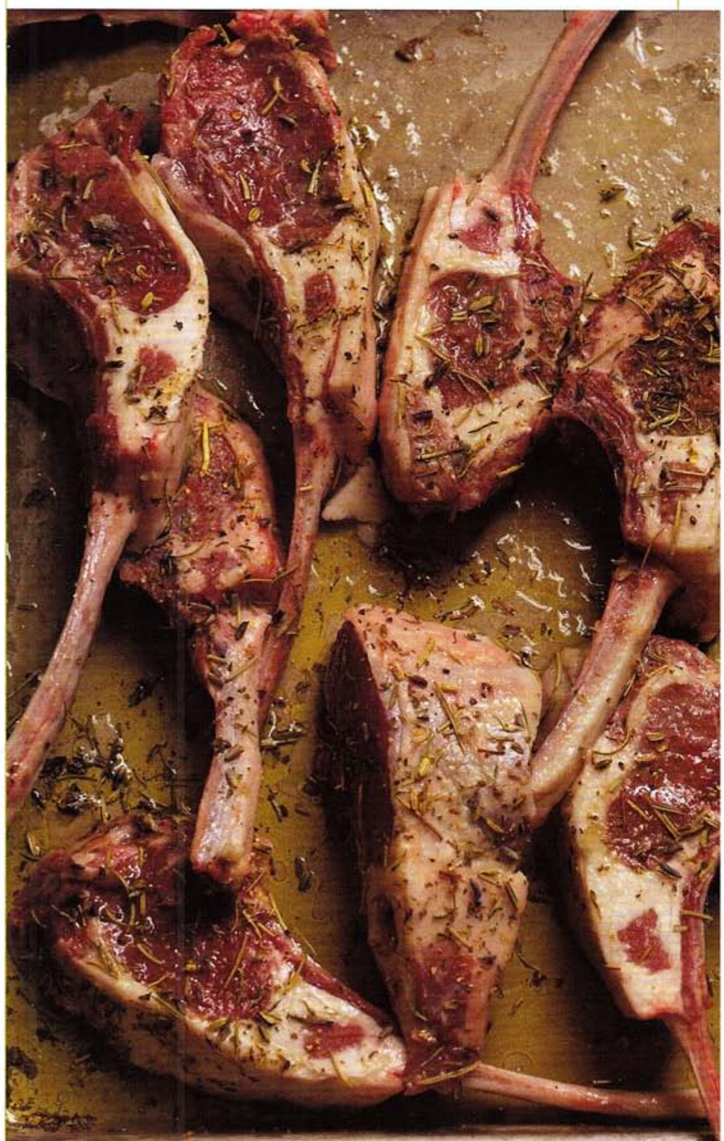
Cette marinade est aussi excellente avec du poulet ou pour badigeonner la volaille, le veau ou d'autres coupes d'agneau en cours de cuisson. Servez ces côtelettes avec du Riz vapeur à la persane (p. 481).

PRÉPARATION À L'AVANCE

24 à 48 h pour mariner la viande

AGNEAU ET MARINADE

½ c. à café (½ c. à thé) de brins de safran
500 g (2 tasses) de yogourt entier nature
125 ml (½ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
1 oignon moyen, haché finement
8 gousses d'ail, hachées finement



2 c. à soupe de grains de poivre noir
2 c. à soupe d'écorces d'orange confites ou 4 lanières de zeste d'orange de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
8 doubles côtelettes d'agneau de 120 à 150 g (5 à 6 oz) chacune et de 5 cm (2 po) d'épaisseur

SAUCE À BADIGEONNER AU SAFRAN

¼ c. à café (¼ c. à thé) de brins de safran
3 c. à soupe de beurre salé
3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation de la marinade: Mettre le safran dans un grand bol en verre et le réduire en fine poudre à l'aide d'un pilon ou le bout d'une cuillère en bois. Ajouter 1 c. à soupe d'eau chaude, mélanger et laisser reposer pendant 10 min.

2. Ajouter au safran gorgé d'eau, le yogourt, 125 ml (½ tasse) de jus de citron, les oignons, l'ail, les grains de poivre, le zeste d'orange et bien mélanger. Ajouter les côtelettes et les enrober de marinade. Couvrir le bol d'une pellicule plastique et laisser mariner au réfrigérateur de 24 à 48 h (le plus longtemps possible de préférence).

3. Pendant ce temps, faire la sauce à badigeonner au safran: Mettre ¼ c. à café (¼ c. à thé) de brins de safran dans une casserole à fond épais à l'épreuve de la corrosion, les réduire en fine poudre à l'aide d'un pilon ou le bout d'une cuillère en bois. Ajouter 1 c. à soupe d'eau chaude, mélanger et laisser reposer pendant 10 min.

4. Ajouter au safran 3 c. à soupe de beurre, le jus de citron et chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu et que la sauce soit homogène et bien chaude. Retirer la sauce du feu et réserver.

5. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, retirer les côtelettes de la marinade et jeter la marinade. Saler et poivrer. Brosser et huiler la grille et mettre les côtelettes sur la grille chaude. Faire griller les côtelettes, retourner la viande à l'aide d'une pince, cuire au goût, environ 6 à 8 min de chaque côté pour des côtelettes mi-saignantes, comme les aiment les Iraniens («Elles sont plus tendres de cette façon», explique Najmieh). Après quelques minutes de cuisson, badigeonner les côtelettes à quelques reprises avec la sauce au safran.

7. Mettre les côtelettes dans des assiettes de service ou une grande assiette et servir immédiatement.

MAROC

CÔTELETTES D'AGNEAU DU STAND Nº 26

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Les côtelettes d'agneau servies par Muhammad Moutawakel au stand nº 26 de Jema al-Fna ne sont peut-être pas meilleures que toutes celles que l'on peut manger dans tous les petits restos de Marrakech. Elles sont ce qu'elles sont, ni plus ni moins, servies en plein air au cœur de l'un des squares les plus animés de l'Afrique du Nord. Cette recette est extrêmement simple à condition d'avoir les trois ingrédients essentiels: l'agneau grillé, la sauce tomate et la relish aux échalotes.

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

12 côtelettes d'agneau de 90 à 120 g (3 à 4 oz) et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur chacune
1 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de poudre d'ail
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
4 pains pitas
Sauce aux tomates à la marocaine (recette suivante)
Relish aux échalotes à la marocaine (p. 503)

1. Ranger 3 côtelettes côte à côte sur une planche à découper en les faisant pointer dans la même direction. Insérer une brochette à travers les 3 côtelettes en faisant

un angle de 60 degrés avec les os. Répéter l'opération avec les autres côtelettes.

2. Dans un petit bol, mélanger le sel, le cumin, la poudre d'ail et le poivre. Assaisonner les côtelettes sur les deux faces et garder les épices restantes dans des bols miniatures pour le service.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les côtelettes sur la grille chaude, retourner la viande à l'aide d'une pince, et cuire au goût de 4 à 6 min de chaque côté pour obtenir une viande à point.

5. Retirer les côtelettes des brochettes en les maintenant à l'aide d'un pain pita pour ne pas se brûler les mains. Servir les côtelettes et les pitas avec une grosse cuillerée de sauce tomate et de relish aux échalotes ainsi qu'une généreuse pincée d'épices.

SAUCE TOMATE
MAROCAINE

375 ML (1 ½ TASSE)

Il existe autant de versions de cette recette qu'il y a d'amateurs de barbecue au Maroc. Celle-ci offre un bon goût de menthe fraîche.

2 grosses tomates mûres
1 grosse échalote ou ½ petit oignon, pelé
3 c. à soupe de menthe fraîche ou de persil plat frais
1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
Set et poivre noir fraîchement moulu

Couper les tomates en deux sur la largeur et les râper au-dessus d'un bol peu profond en les passant dans les trous les plus gros d'une râpe à quatre faces. Râper les échalotes de la même manière. Ajouter la menthe et le jus de citron. Saler et poivrer au goût et servir immédiatement.

FRANCE

CÔTELETTES D'AGNEAU
AUX HERBES DE PROVENCE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Il s'agit probablement de la méthode la plus simple et la plus délicieuse pour faire cuire les côtelettes d'agneau. On les trouve partout en Provence, dans les jardins particuliers, les auberges de campagne et les restaurants situés le long des grandes routes. L'assaisonnement de prédilection: les herbes de Provence, un mélange irrésistible à base de romarin, de thym, de marjolaine, de sarriette, de basilic, de laurier et – pour leur touche particulière – de fenouil et de lavande. On en trouve dans toutes les épiceries, mais vous pouvez aussi faire votre propre mélange.

12 côtelettes d'agneau de 90 à 120 g (3 à 4 oz) et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur chacune
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
2 citrons
Sel et poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe d'herbes de Provence (p. 554)

1. Dresser les côtelettes côte à côte dans un plat en verre assez grand. Verser l'huile dans un petit bol. Couper un citron en deux, presser le jus dans l'huile et bien mélanger à l'aide d'un fouet. Réserver la moitié du mélange pour badigeonner la viande en cours de cuisson.

2. Enrober les deux côtés des côtelettes avec une partie de l'huile citronnée, saler et poivrer au goût. Saupoudrer l'agneau avec 2 c. à soupe d'herbes de Provence et laisser mariner 10 min à température ambiante.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les côtelettes sur la grille chaude, retourner à l'aide d'une pince et cuire au goût environ 4 min de chaque côté pour obtenir une viande mi-saignante. Au cours de la cuisson, badigeonner les côtelettes avec l'huile citronnée réservée de temps à autre.

CÔTELETTES D'AGNEAU AUX HERBES DE PROVENCE | PAGE 237



5. Mettre les côtelettes grillées dans une grande assiette et assaisonner avec les herbes de Provence restantes. Servir immédiatement avec un citron coupé en quartiers.

FRANCE

BROCHETTES D'AGNEAU DU QUARTIER LATIN

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Ces kebabs ont capté mon attention dans une vitrine de la rue de la Huchette, à Paris. Cette voie étroite très ancienne et presque entièrement piétonnière de la Rive gauche est devenue la Plaka de la Ville lumière grâce à ses douzaines de restaurants grecs. J'aime l'idée de mettre des côtelettes entières sur des brochettes, ce qui nous permet de gruger les os après avoir mangé la viande. Servez ce plat avec la Polenta grillée (p. 490).

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

1 gros oignon, pelé
1 gros poivron vert
12 côtelettes d'agneau de 90 à 120 g (3 à 4 oz) et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur, chacune
8 tomates prunes mûres
1 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de menthe séchée
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
1 c. à café (1 c. à thé) de romarin séché
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge, ou plus au besoin
4 pains pitas

1. Couper l'oignon en 8 quartiers et séparer les quartiers en segments. Équeuter et épépiner le poivron et couper en lanières de 4 cm (1 ½ po) de longueur et de 1,25 cm (½ po) de largeur.

2. Préparation des brochettes : Enfiler en alternance une côtelette d'agneau, un morceau d'oignon, un morceau de poivron, une tomate (sur la largeur), un autre morceau d'oignon, un morceau de poivron, une côtelette, de l'oignon, du poivron, une tomate, de l'oignon, du poivron et une autre côtelette. Passer la brochette métallique dans la viande en formant un angle de 60 degrés avec l'os. Mettre les brochettes dans un plat de cuisson, couvrir légèrement d'une pellicule plastique et réserver au réfrigérateur jusqu'à ce que le gril soit prêt.

3. Dans un petit bol, mélanger avec le bout des doigts le sel, le poivre, la menthe, l'origan et le romarin. Badigeonner la viande et les légumes d'huile d'olive et assaisonner généreusement avec le mélange d'épices.

4. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les brochettes sur la grille chaude, les retourner à l'aide d'une pince et cuire de 4 à 6 min de chaque côté pour obtenir une viande à point. Au cours de la cuisson, badigeonner les brochettes de temps à autre avec un peu d'huile et le mélange d'épices.

6. Retirer les côtelettes des brochettes en les maintenant à l'aide d'un pain pita pour ne pas se brûler les mains. Servir immédiatement avec les pitas.

TURQUIE

KEBABS TURCS AUTHENTIQUES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le *shish kebab* est la brochette la plus réputée de Turquie (même si les Turcs semblent manger davantage de brochettes d'agneau haché). On trouve autant de recettes qu'il y a de cuisiniers dans ce pays. Celle-ci provient du restaurant *Develi* d'Istanbul. Son goût relevé est dû au fait que les brochettes sont trempées pendant 24 h dans l'huile d'olive et le yogourt. Contrairement à la

version nord-américaine, ces brochettes ne contiennent pas de légumes. On fait plutôt cuire ceux-ci séparément sur d'autres brochettes puisque le temps de cuisson n'est pas le même que pour la viande.

Pour obtenir des kebabs très tendres, achetez de la longe ou du filet d'agneau. Vous pouvez aussi prendre de la viande d'épaule ou de gigot, mais les brochettes seront un peu moins tendres. Vous pouvez faire alterner des morceaux de viande gras et d'autres plus maigres. Le gras attendrira la viande maigre en fondant.

PRÉPARATION À L'AVANCE

24 h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

6 brochettes métalliques longues incluant 2 plates pour les légumes

INGRÉDIENTS

250 g (1 tasse) de yogourt entier nature
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
2 gousses d'ail, émincées
2 c. à café (2 c. à thé) de piment d'Alep en flocons ou 1 c. à café (1 c. à thé) de piment rouge piquant en flocons
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
720 g (1 ½ lb) de longe ou d'épaule d'agneau, désossée et coupée en cubes de 2,5 cm (1 po) (incluant les morceaux avec du gras)
8 tomates prunes mûres ou 8 petites tomates rondes
12 piments cornes de taureau (voir p. 564), équeutés
2 c. à soupe de sumac moulu (facultatif)

1. Dans un bol en verre, mélanger le yogourt, l'huile d'olive, l'ail, le piment en flocons, le sel et le poivre noir. Ajouter les cubes d'agneau et les enrober complètement. Couvrir et laisser mariner 24 h au réfrigérateur en remuant une ou deux fois.

2. Retirer l'agneau de la marinade et jeter celle-ci. Enfiler les cubes sur les brochettes en faisant alterner les morceaux maigres et les morceaux plus gras. Enfiler les tomates sur une brochette plate et les piments sur une autre.

COMMENT SÉPARER LA VIANDE DE LA BROCHETTE

Le chiche-kebab est l'une des méthodes de cuisson de la viande les plus appréciées dans le monde entier. Mais il faut procéder avec prudence pour séparer les morceaux de viande de la brochette en évitant les dégâts. Qui n'a jamais vu un cube de viande rebondir à l'autre bout de la salle à manger?

Les chefs du Proche-Orient et de l'Asie centrale ont inventé une méthode ingénieuse. Ils tiennent la brochette d'une main et saisissent la viande avec un pain pita ou un pain lavash qu'ils tiennent dans l'autre main. Ils tirent ensuite sur la brochette qui glisse tout simplement en faisant tomber les morceaux de viande dans une assiette.



3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les kebabs sur la grille chaude, les retourner à l'aide d'une pince et griller de 8 à 12 min, jusqu'à ce que la peau des légumes soit noircie et que l'agneau soit doré et bien cuit.

5. Retirer la viande et les légumes des brochettes en les maintenant à l'aide d'un pain pita pour ne pas se brûler les mains. Servir immédiatement avec les pitas et le sumac à saupoudrer.

MAROC

BROCHETTES D'AGNEAU À LA MAROCAINE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Les assaisonnements n'ont ici rien de très extravagant, mais ils relèvent tout de même le goût de l'agneau d'une façon exceptionnelle. Au Maroc, on apprécie les brochettes dans toutes les couches de la population, que l'on soit au palais présidentiel ou dans un boui-boui en plein air. Le secret consiste à faire alterner des cubes de viande grasse et des cubes de viande maigre sur une même brochette. On peut aussi utiliser du gras d'agneau prélevé dans la queue de l'animal. Vous avez deux options pour faire mariner la viande: 30 min pour un plat tout à fait convenable pour les jours de semaine ou 8h pour un goût digne des grandes occasions. Servez ces brochettes avec la Salade de courgettes grillées (p. 114).

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min à 8h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

4 à 6 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

1 oignon moyen, râpé
3 c. à soupe de persil plat frais, haché
3 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de paprika doux
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre blanc ou noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de sel
1 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
720 à 960 g (1 ½ à 2 lb) de gigot ou d'épaule d'agneau désossé, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po) (incluant quelques morceaux plus gras)
4 pains pitas

1. Dans un grand bol, mélanger les oignons, le persil, la coriandre, le cumin, le paprika, le poivre, le sel et l'huile d'olive. Ajouter l'agneau et remuer pour l'enrober complètement. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 30 min à 8 h (le plus longtemps possible de préférence).

2. Retirer l'agneau de la marinade et jeter celle-ci. Enfiler les cubes sur les brochettes en faisant alterner des morceaux maigres et des morceaux plus gras.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les kebabs sur la grille chaude, les retourner à l'aide d'une pince et griller de 8 à 12 min, jusqu'à ce que l'agneau soit doré et bien cuit (les Marocains l'aiment bien cuit).

5. Retirer la viande des brochettes en maintenant les cubes à l'aide d'un pain pita pour ne pas se brûler les doigts. Servir immédiatement dans les assiettes individuelles.

GRÈCE

SOUVLAKIS FLAMBÉS AU METAXA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le *souvlaki* est le cousin grec du *shish kebab*. L'agneau est mariné dans l'huile d'olive, le jus de citron, l'ail et le laurier avant d'être grillé sur un bon feu de

Le gril marocain

Marrakech: tout ce que vous avez entendu dire à propos de cette légendaire ville rouge au pied des monts Atlas est à la hauteur de sa réputation – la splendeur, la misère, les mosquées distinguées, les souks labyrinthiques, les marchés aux couleurs de kaléidoscope qui vendent de tout – des robes aux tapis en passant par l'eau de rose.

Pour ce qui est de la nourriture, il est aisé de comprendre pourquoi des chefs de partout dans le monde s'inspirent de la cuisine marocaine. La cuisine allie le raffinement français (son ancien maître colonial) à l'exotisme de l'Afrique et du Moyen-Orient. La cuisine marocaine met vos papilles gustatives au défi tout en étant suffisamment familière pour vous réconforter. C'est une cuisine aux saveurs intenses, élaborée avec un apport généreux en épices.

C'est certainement le cas pour les brochettes, saucisses, côtelettes, rôtis, abats et fruits de mer qui constituent le gril marocain. Les grillades tiennent une place de choix dans la vie culinaire marocaine; on les prépare sur les places publiques, dans les marchés bondés, dans des cafés et dans des restaurants au bord de la mer. Partout où vous tournerez le nez, vous humerez le doux arôme d'un agneau rôtissant sur la braise. Regardez le ciel au coucher du soleil et vous verrez des colonnes de fumée monter de centaines de cuisines en plein air.

Fait intéressant, la gastronomie marocaine utilise surtout des méthodes de cuisson comme la cuisson à l'étuvée, la cuisson en ragoût ou la friture. Pensez aux mets les plus célèbres du Maroc: le couscous, le *tagine*, le *bisteeya*. Aucun n'est cuit sur le gril. Les grillades sont la nourriture populaire du Maroc, ce que les gens mangent lorsqu'ils sont pressés ou à court d'argent ou lorsqu'ils ont envie d'un repas simple. Et ils en mangent avec appétit.

Jema al-Fna

Cela m'est rapidement apparu évident dès mon premier jour à Marrakech lorsque j'ai fait un arrêt à la place Jema al-Fna. Cette célèbre place, l'entrée de la vieille ville, vous plonge dans tout le merveilleux exotisme du Maroc: les trompettes criardes des charmeurs de serpents (ce sont de vrais cobras lovés sur des couvertures), les chantonnements des conteurs, les cris des vendeurs et des quêteurs. Le boucan dure du matin jusqu'à minuit.

À la tombée de la nuit, la place Jema al-Fna se remplit de kiosques à cuisson en plein air comme celui opéré par Muhammad Moutawakei, un bel homme endurci portant un fez impeccable en papier blanc. Tous les soirs, autour de 17 h, il étale des plateaux émaillés regorgeant de couscous, de frites maison et de salades luisantes de poivrons, carottes et autres légumes. Mais les côtes et les brochettes d'agneau qu'il fait griller sur son gril sont les pièces de résistance.

Le secret d'une grande brochette, nous explique Muhammad, est d'intercaler les cubes de viande avec des morceaux de gras de queue d'agneau. Le gras fond pendant la cuisson, badigeonnant l'agneau pour l'humecter et l'attendrir. Contrairement à bien des Américains qui s'adonnent au barbecue dans leur cour, Muhammad n'a pas peur des flambées qui éclatent quand les gouttes de gras tombent dans le feu. «Les flambées sont la meilleure façon de donner un goût calciné de fumée à la viande», dit-il.

Muhammad assaisonne son agneau d'un mélange de cumin, de sel et de poudre d'ail. Pour accompagner: une sauce épicée aux tomates fraîches, une relish aux échalotes et au persil et une pointe d'un pain plat croûté marocain appelé *chobs*; on trouve des variantes de ces plats dans tout le Maroc.

La rue Bani Marine

En fait, ce n'est pas si mal non plus, rue Bani Marine, à quelques rues de la place Jema al-Fna. La rue Bani Marine est l'une des nombreuses «avenues du gril» dans les nouveaux quartiers de Marrakech. La rue achalandée est remplie de restaurants simples à grillades. Vous n'avez pas besoin d'une carte; les mets proposés sont en montre dans la vitrine: des piles de côtes d'agneau, des plateaux de foie, des longueurs de merguez (rougies au paprika et au poivre de Cayenne) et des montagnes sculptées de *kefta* (agneau haché épicé).

Il y a plein de choses qu'un Américain mangerait volontiers comme les biftecks d'agneau, les côtelettes et les brochettes. Pour venir à bout du bœuf marocain coriace, les cuisiniers coupent la viande à brochette en

cubes aussi petits que votre ongle de pouce. Il y a aussi plein de choses qu'un Américain n'oserait pas manger comme la cervelle, les testicules et la rate d'agneau. La rate est farcie d'oignons hachés et de persil et a un goût coriace et spongieux, plus prononcé que le foie. J'y ai goûté dans un but strictement scientifique mais il semble que c'est un de ces aliments qu'on ne peut apprécier que si on apprend à le manger à un jeune âge.

Un repas à l'un des restaurants de la rue Bani Marine est simple mais réconfortant pour l'âme : un plat d'olives et de brochettes, servi avec du pain grillé sur le feu, une relish aux échalotes et de la harissa épicée, la sauce piquante de l'Afrique du Nord à base de poivre de Cayenne et de tomates en purée. La relish aux échalotes est une préparation plutôt ingénieuse : le persil qu'elle contient est un rince-bouche naturel qui neutralise l'âcreté des échalotes. On vous donne également un petit plat de sel et de cumin moulu.

Le mystérieux méchoui

Au moins une grillade marocaine a quitté les kiosques de rue pour rejoindre la stratosphère de la haute cuisine : le méchoui. Comme la cuisson barbecue américaine et le *churrasco* brésilien, le méchoui est à la fois un mets, un style de cuisson et une sorte de repas. À l'origine, le méchoui était un agneau entier, farci de fines herbes, frotté au beurre et aux épices et rôti sur un tournebroche au-dessus d'un feu à ciel ouvert. Vous trouverez ce style de méchoui dans les villages de la campagne.

Pour faire rentrer le méchoui dans les villes, les cuisiniers ont abandonné le feu à ciel ouvert pour utiliser un four sous-terrain alimenté au bois. Mon prochain arrêt m'a amené au cœur du souk, le marché principal de Marrakech. Je me rendais à la rôtisserie méchoui de Housseine Admov. Homme malingre à la moustache poivre et sel portant une djellaba noire, Housseine est propriétaire de ce petit restaurant au centre du souk depuis 40 ans. Il arbore fièrement son permis de commerçant – no. E67830 – le qualifiant de « maître rôtisseur ».

En fait, quand je suis arrivé, il n'y avait pas grand-chose à voir : quatre murs recouverts de tuiles blanches et un plancher nu en terre cuite duquel s'élevait une cheminée chancelante en fonte. Il se trouve que dans une boutique de méchoui les choses se passent sous le sol et non au-dessus. Sous le plancher, à une profondeur de 2,75 m et une largeur de 1,5 m, se trouve un four d'argile en forme d'urne qui se termine en une ouverture de 35 cm au centre du plancher. La fosse à méchoui ressemble à un énorme tandour souterrain (four à barbecue indien).

Deux fois par jour, Housseine prépare une bonne flambée dans le four sous-terrain et laisse le feu réduire en braises. Deux fois par jour, il embroche des agneaux entiers fraîchement abattus sur des pôles de bois et les descend dans le four. Les agneaux sont assaisonnés de sel, de poivre et de cumin, puis rôtis dans le four souterrain pendant 2 à 3 heures. La viande qui en ressort est tendre au point de se détacher facilement des os, la peau est croustillante et beurrée et le goût de fumée subtil qui s'en dégage me rappelle la cuisson barbecue américaine. C'est tout simplement sublime.

Pendant deux jours, j'ai passé beaucoup de temps chez Housseine. Je l'ai observé préparer le feu – un à 5 h (pour le méchoui du midi) et un à 14 h 30 (pour le méchoui du soir) – à l'aide de rebuts en carton comme combustible d'allumage. Je l'observai descendre les agneaux dans le four, les retirer, les mettre en ligne comme des soldats contre le mur à tuiles blanches pour être emballés dans des sacs de poubelle en plastique et envoyés à leurs propriétaires.

Housseine ne vend pas les agneaux ; il prélève un droit pour les faire rôtir. La fosse peut accommoder jusqu'à dix agneaux et quand elle est pleine pour la fournée du midi et du soir, les affaires vont rondement. La fosse doit être entretenue régulièrement. Une fois par mois, Housseine embauche un nain pour descendre dans le four et le nettoyer. Une fois tous les vingt ans, il déterre le four et le remplace par un neuf.

Être propriétaire d'une fosse à méchoui est une occupation réjouissante. Le méchoui étant un mets pour riches ou servi à l'occasion de cérémonies de réjouissances comme les anniversaires ou les mariages, les gens qui commandent un méchoui chez Housseine ont en général quelque chose à fêter. Cela dit, il n'est pas nécessaire d'avoir une fosse souterraine pour préparer un grand méchoui – les restaurants de Marrakech en font rôtir à la broche ou au four. Un gril à foyer profond de style américain produit un grand méchoui. Le gigot d'agneau permet d'avoir un aperçu du mets dans des proportions plus modestes sans avoir à inviter une communauté tout entière (voir la page 226 pour une recette).

charbon de bois. La retsina (vin grec résiné) n'est pas utilisée traditionnellement pas plus qu'il n'est fréquent de flamber les brochettes au Metaxa (brandy grec). Mais comme ces deux boissons sont toujours servies pendant les repas grecs, j'ai eu l'idée de les marier pour cette recette. Les puristes pourront s'en passer. Servez les souvlakis avec du pain pita, la Salade de yogourt et de concombre à la menthe (p. 95) et la Salade grecque renouvelée (p. 123).

PRÉPARATION À L'AVANCE

6 à 24 h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge (grecque de préférence)
60 ml (¼ tasse) de retsina ou de vin rouge sec
60 ml (¼ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
4 feuilles de laurier
3 gousses d'ail, émincées
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché (grec de préférence)
Sel et poivre noir fraîchement moulu
720 g (1 ½ lb) de gigot ou d'épaule d'agneau désossé, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po) (incluant quelques morceaux plus gras)
1 oignon moyen, en morceaux de 2,5 cm (1 po)
80 ml (⅓ tasse) de Metaxa (brandy grec) ou d'un autre brandy
Quartiers de citron
4 pains pitas

1. Dans un grand bol en verre, à l'aide d'un fouet, mélanger l'huile d'olive, le vin et le jus de citron. Ajouter les feuilles de laurier, l'ail, l'origan, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel et 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre. Ajouter les cubes d'agneau et remuer pour l'enrober complètement. Couvrir et laisser mariner de 6 à 24 h au réfrigérateur.

2. Retirer la viande de la marinade et réserver celle-ci. Faire alterner la viande et les morceaux d'oignon sur les brochettes.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les kebabs sur la grille chaude, les retourner à l'aide d'une pince et griller de 8 à 12 min, jusqu'à ce que l'agneau soit doré et bien cuit (les Grecs l'aiment bien cuit). Badigeonner les kebabs de marinade tout au long de la cuisson (sauf au cours des 3 dernières minutes), saler et poivrer.

5. Mettre les souvlakis dans une grande assiette à l'épreuve de la chaleur. Chauffer le Metaxa dans une petite casserole à feu très doux sans faire bouillir. Retirer du feu, se remonter les manches, éloigner son visage de la casserole et flamber le Metaxa à l'aide d'une longue allumette. Verser le Metaxa en flamme avec précaution sur les souvlakis et servir immédiatement avec des quartiers de citron et du pain pita.

RÉPUBLIQUE D'ARMÉNIE

KEBABS ARMÉNIENS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le *shish kebab* est apprécié partout au Moyen-Orient, au Proche-Orient et en Asie centrale. Les Arméniens enrichissent la marinade de sauce tomate qu'ils ajoutent au vin rouge, à l'huile d'olive et au vinaigre de vin. Cette recette est aussi recommandée avec le bœuf. Ces brochettes se marient bien avec le pain lavash et le boulghour. Servez-les aussi avec la Salade d'aubergines, de poivrons et de tomates grillés (p. 108) et la Relish d'oignons à la mélasse de grenade (p. 504).

PRÉPARATION À L'AVANCE

8 à 24 h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

125 ml (½ tasse) de vin rouge sec
60 g (¼ tasse) de pâte de tomates
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
1 oignon moyen, haché finement
1 gousse d'ail, hachée finement

1 c. à café (1 c. à thé) de marjolaine séchée ou de sarriette
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de piment rouge en flocons
¼ c. à café (¼ c. à thé) de piment de la Jamaïque
720 g (1 ½ lb) de gigot ou d'épaule d'agneau, désossé et coupé en cubes de 2,5 cm (1 po) (incluant quelques morceaux plus gras)
24 petits oignons, pelés et coupés en deux ou 2 oignons moyens, coupés en cubes de 2,5 cm (1 po)
2 poivrons verts, équeutés, épépinés et coupés en cubes de 2,5 cm (1 po)
Lavash (pain plat)

1. Dans un grand plat à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, mélanger le vin rouge, la pâte de tomates, l'huile d'olive et le vinaigre de vin. Ajouter les oignons, l'ail, la marjolaine, le sel, le poivre noir, le piment rouge et le piment de la Jamaïque. Ajouter les cubes d'agneau et remuer pour enrober complètement. Couvrir et laisser mariner de 8 à 24 h au réfrigérateur.

2. Retirer la viande de la marinade et jeter celle-ci. Faire alterner la viande, les petits oignons coupés en deux et les morceaux de poivron.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les kebabs sur la grille chaude, les retourner à l'aide d'une pince et griller de 8 à 12 min en tout, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits au goût.

5. Retirer la viande et les légumes des brochettes en maintenant les cubes à l'aide d'un morceau de pain lavash pour ne pas se brûler les doigts. Servir immédiatement dans les assiettes individuelles.

RÉPUBLIQUE DE GÉORGIE

BROCHETTES D'AGNEAU ALEXANDRE DUMAS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Alexandre Dumas aura été l'un des auteurs les plus prolifiques du XIXe siècle avec ses grands classiques comme *Le comte de Monte-Cristo* et *L'homme au masque de fer*. Il a aussi rédigé un *Grand dictionnaire de cuisine* puisqu'il prenait un soin fou à noter tous ses souvenirs gastronomiques de voyage.

Cette recette est inspirée d'un voyage que Dumas a effectué dans les monts du Caucase en 1859. J'ai embelli sa recette en lui ajoutant un mélange d'épices géorgien appelé *khmeli-suneli*. Vous n'avez probablement jamais mangé de souci moulu avant aujourd'hui, mais vous en trouverez peut-être dans les épiceries russes de votre région. À la p. 279, vous pourrez lire davantage sur le sumac. Servez ces brochettes avec des tomates grillées, la Sauce aux prunes marinées de Géorgie (p. 527) et les Marinades géorgiennes (p. 500).

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 8 h pour mariner la viande

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

½ c. à café (½ c. à thé) de coriandre moulue
½ c. à café (½ c. à thé) d'aneth séché
½ c. à café (½ c. à thé) de basilic séché
½ c. à café (½ c. à thé) de menthe séchée
½ c. à café (½ c. à thé) de souci moulu (facultatif)
Sel et poivre
720 g (1 ½ lb) de gigot d'agneau, désossé et coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
1 oignon moyen, haché finement
250 ml (1 tasse) de vinaigre de vin rouge
2 c. à soupe d'huile d'olive
2 c. à soupe de sumac moulu (facultatif)

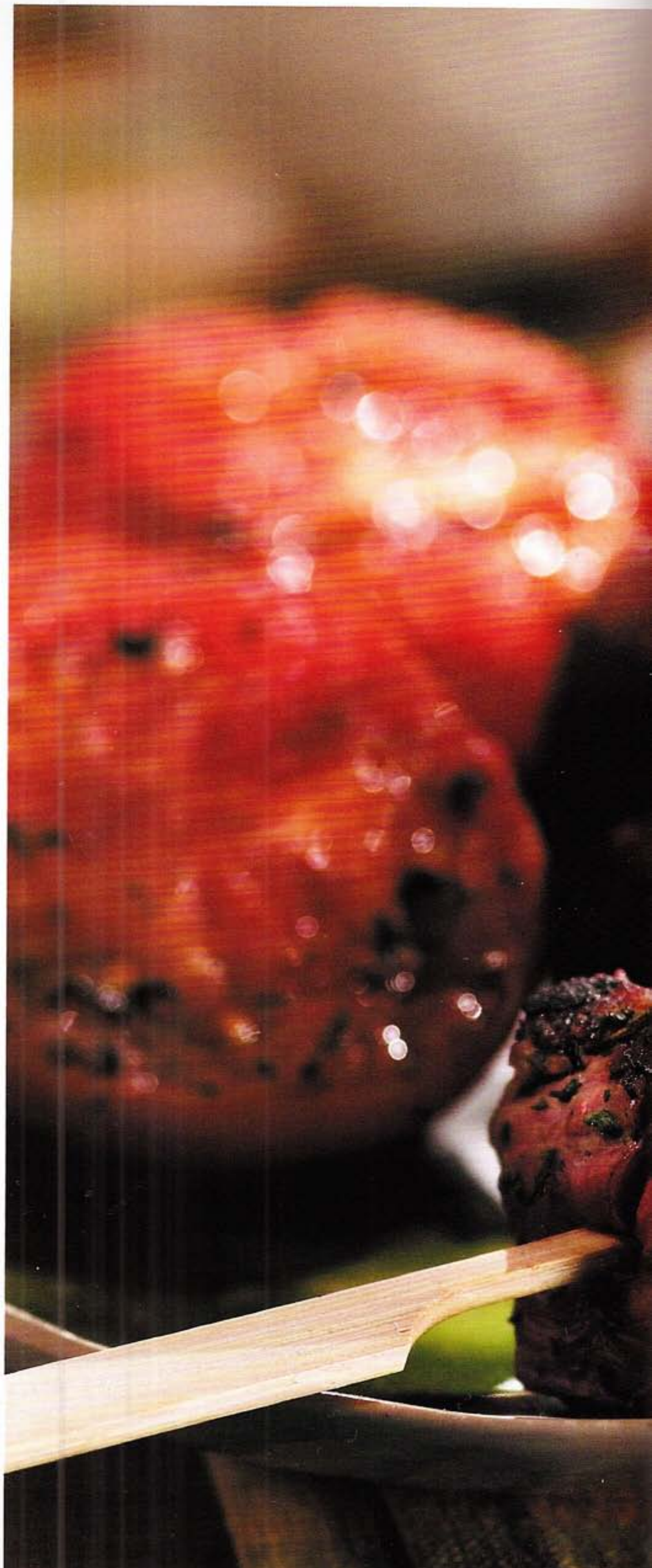
1. Dans un grand bol, mélanger la coriandre, l'aneth, le basilic, la menthe, le souci, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel et 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre. Ajouter les cubes d'agneau et remuer enrober complètement. Couvrir et laisser mariner 30 min au réfrigérateur.

2. Mélanger l'agneau avec les oignons et le vinaigre de vin. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 30 min à 8 h (le plus longtemps possible afin que la viande soit bien tendre).

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, enfiler la viande sur les brochettes. Brosser et huiler la grille et mettre les kebabs sur la grille chaude, les retourner à l'aide d'une pince et griller de 8 à 12 min en tout, jusqu'à ce que l'agneau soit doré et bien cuit. En cours de cuisson, badigeonner d'huile de temps à autre, puis saler et poivrer au goût.

5. Retirer la viande des brochettes et servir immédiatement dans les assiettes individuelles. Saupoudrer de sumac moulu au goût.




BROCHETTES D'AGNEAU À LA MAROCAINE | PAGE 241



SUPER-HAMBURGER AMÉRICAIN

VIANDE HACHÉE, BURGERS ET SAUCISSES

Le hamburger est la contribution américaine la plus connue dans le monde du barbecue. Même si l'on peut continuer de s'imaginer que rien ne vaut une croquette de viande bien épaisse cuite sur le gril, plusieurs grillardins à travers le monde s'évertuent à rehausser le niveau de compétition en créant des recettes de viande hachée qui méritent toute notre attention.

« Le travail est la viande à hamburger de la vie. »
RAY KROC

Les Bulgares ont raison d'être fiers de leur *kufteh* (burger de veau et de porc aromatisé au cumin). Les Roumains doivent être félicités pour leur *mititei* (saucisse de porc et d'agneau épicée). Et les Croates peuvent se vanter de leur *cevapcici* (burger aux trois viandes parfumé à la coriandre). En voyageant vers l'est, on peut déguster un genre de saucisse sans enveloppe qui est moulée et cuite sur une brochette plate. On l'appelle *kofta kebab* au Moyen-Orient, *lyulya kebab* en Azerbaïdjan et *seekh kebab* en Inde.

Partout sur la route du barbecue, du chorizo de l'Espagne et de l'Amérique latine au *kupati* (saucisse de bœuf aux graines de grenade) de la République de Géorgie, il n'y a vraiment aucune pénurie de saucisses. Ces recettes veulent sembler s'éloigner du hamburger et du hot-dog traditionnels, mais n'oublions pas que l'amour de la viande hachée grillée est vraiment universel.

ÉTATS-UNIS

SUPER-HAMBURGER AMÉRICAIN

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS

Qu'est-ce qu'un bon hamburger? D'abord la viande. Il faut une coupe de viande savoureuse pour faire un burger haut de gamme, comme la surlonge, le bloc d'épaule ou de la ronde de bœuf si l'on se sent plus démocratique.

Il est important qu'elle ne soit pas trop maigre: un contenu de 15 à 20 % de gras est idéal.

Je suis un adepte de la simplicité volontaire quand vient le temps de faire mes hamburgers. Moins on ajoute d'ingrédients à la viande, meilleur est le résultat. Je sais à quel point il est tentant de les saupoudrer d'oignon, d'ail, d'épices et de condiments. Mais pour savourer un burger à son meilleur, il faut rester humble. Les garnitures pourront éventuellement donner plus de goût.

Un dernier conseil: manipulez la viande le moins possible. Quelques petits tapotements suffisent pour faire une belle croquette. Si l'on insiste trop, la viande perdra son caractère juteux et sa saveur naturelle.

HAMBURGERS

1,2 kg (2 ½ lb) de bœuf haché de ronde, de bloc d'épaule ou de surlonge
6 tranches de 1,25 cm (½ po) de vidalia ou autre oignon doux (facultatif)
2 c. à soupe de beurre non salé, fondu ou 2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
Sel et poivre noir fraîchement moulu
6 pains à hamburgers

GARNITURES AU CHOIX

Feuilles de laitue Iceberg
Tranches de tomates mûres
Tranches de cornichons à l'aneth ou de cornichons sucrés
Bacon grillé (2 tranches par hamburger)
Ketchup, moutarde, et mayonnaise

1. Diviser la viande en 6 portions égales. Humecter les mains à l'eau froide et façonner chaque portion en galette bien ronde de 10 cm (4 po) de largeur; elles doivent toutes avoir la même épaisseur (voir Note).

2. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille.

4. Si on utilise des tranches d'oignon, les badigeonner de beurre des deux côtés, saler et poivrer. Griller sur la grille chaude et griller environ 4 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Réserver dans une assiette.

5. Badigeonner les croquettes de viande de beurre sur une face, saler et poivrer. Mettre sur la grille chaude, côté beurré vers le bas, et griller de 4 à 5 min. Badigeonner, saler et poivrer l'autre face, retourner la viande à l'aide d'une spatule et cuire de 4 à 5 min de plus pour une viande à point. Pendant ce temps, badigeonner de beurre fondu la face coupée des pains. Griller 2 min, le côté beurré vers le bas.

6. Préparer la garniture. Mettre la viande et une tranche d'oignon sur chaque demi-pain, couvrir avec l'autre moitié et servir.

NOTE: Si on ne cuit pas les hamburgers immédiatement, les réserver dans une grande assiette, couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.

Cuisson des hamburgers

Lorsque j'étais enfant, la contamination à la bactérie *E. coli* était plutôt rare. De nos jours, chaque été, les médias nous informent des dangers d'une telle contamination.

Les viandes hachées sont particulièrement susceptibles de causer ce genre de problème. Pour tuer cette bactérie (et les autres), il faut cuire la viande à hamburger (et les autres viandes) jusqu'à ce que la température interne atteigne 71 °C (160 °F). Cela correspond à une viande à point-bien cuite.

Voici quelques conseils:

- Achetez votre viande chez un boucher réputé qui a la bonne habitude de hacher sa viande chaque jour. Si possible, choisissez le morceau que vous préférez et demandez-lui de le hacher devant vous.
- Conservez la viande au réfrigérateur jusqu'au moment de la faire cuire.
- Lavez la planche que vous avez utilisée à l'eau très chaude et au savon immédiatement après usage.

De Hambourg à Hoboken : un bref historique du hamburger

Le hamburger est un des mets les plus populaires au monde. Selon Jeffrey Tennyson, auteur de *Hamburger Heaven: The Illustrated History of the Hamburger,* les Américains consomment plus de 38 milliards de hamburgers par année – ce qui revient à trois par semaine, par habitant. Ajoutez à cela la consommation mondiale et vous obtenez un phénomène alimentaire unique dans l'histoire humaine.

Comme son nom l'indique, le hamburger a vu le jour dans la ville allemande de Hambourg. Au XVIIIe siècle, Hambourg arborait le port maritime le plus important d'Europe. Or, selon Tennyson, les marins allemands de l'époque auraient été initiés aux plaisirs de la viande hachée en Russie, sous la forme du steak tartare, un plat qui tire son nom des plaines de Tartarie (ou Tatarie) d'Asie centrale. Les habitants de ces plaines, les Mongols, étaient des guerriers nomades friands de viande crue. On dit que les cavaliers mongols plaçaient la viande sous leur selle, ce qui avait pour effet de le morceler et de l'attendrir durant la chevauchée.

L'histoire ne nous dit pas qui des Mongols, des Russes ou des Allemands a eu l'idée de faire cuire le bœuf haché, toutefois nous savons que ce sont ces derniers qui ont introduit le hamburger en Amérique du Nord. Le légendaire restaurant new-yorkais *Delmonico's* a été le premier à proposer des « hamburgers steaks » sur son menu. Ce plat innovateur se vendait 10 cents en 1834, soit deux fois plus cher que le rosbif et l'escalope de veau.

Plus le hamburger gagnait en popularité et plus il devenait abordable. Au tournant du siècle, le hamburger était devenu l'aliment du peuple. On en vendait partout, dans les cafétérias, les snack-bars, et même dans des cantines mobiles tirées par des chevaux. Un petit futé eut éventuellement l'idée de garnir la boulette de viande de tranches de tomate et de cornichon, puis de mettre le tout dans un petit pain. Le hamburger moderne était né. C'était le mets idéal pour quiconque devait manger sur le pouce.

HAMBURGERS AU FROMAGE

6 PORTIONS

Pour réussir ce grand classique, en plus des ingrédients utilisés pour le Super-hamburger américain (p. 249), vous aurez besoin de :

6 tranches de cheddar fort ou de fromage suisse de 6 mm (¼ po) d'épaisseur ou 6 morceaux de roquefort

Faire la recette précédente jusqu'à l'étape 5. Après avoir cuit une croquette sur une face, la retourner et la couvrir de fromage. Fermer le couvercle et cuire jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que la viande soit cuite au goût ; vérifier après 3 min de cuisson. Assembler ensuite les hamburgers au goût.

HAMBURGERS AU BACON ET AU FROMAGE FUMÉ

6 PORTIONS

Voici des burgers « barbecue » au goût prononcé de bacon et de fromage fumé. En plus des ingrédients utilisés pour le Super-hamburger américain (p. 249), vous aurez besoin de :

12 minces tranches de bacon
6 tranches de 6 mm (¼ po) de mozzarella fumée ou autre fromage fumé

À l'étape 3, envelopper chaque hamburger avec 2 tranches de bacon. Cuire les hamburgers tel qu'indiqué à la p. 249 (Super-hamburger américain). En fin de cuisson, mettre les hamburgers sur un demi-pain et ajouter le fromage. Couvrir avec l'autre pain. La chaleur de la viande fera fondre le fromage.

HAMBURGERS
À L'AVOCAT ET À LA SALSA

6 PORTIONS

Pour changer un peu, remplacez les différentes garnitures proposées pour la recette de la p. 250 par les suivantes :

1 gros avocat mûr, pelé, dénoyauté et coupé en tranches de 6 mm (¼ po)
60 g (1 ½ tasse) de luzerne germée
375 ml (1 ½ tasse) de Salsa mexicaine (p. 215)

Cuire les hamburgers tel qu'indiqué à la p. 249 (Super-hamburger américain). En fin de cuisson, mettre les hamburgers sur un demi-pain, ajouter des tranches d'avocat, de la luzerne et de la salsa. Couvrir avec l'autre pain.

BULGARIE

BURGERS BULGARES
KUFTEH

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Les mots *kufteh, kafta, kofta* et *kefta* font généralement référence aux kebabs et aux boulettes d'agneau que l'on fait griller couramment dans tout le monde arabe. En Bulgarie, ce mot désigne toutefois une croquette de viande semblable au hamburger. L'agneau fait place à de la viande de porc et de veau hachée, un mélange fort savoureux. Les *kufteh* et les *kebabche* (même préparation à laquelle on donne la forme d'une saucisse) peuvent être qualifiés de goûter national de la Bulgarie. On les sert avec des petits pains croûtés ou du pain de campagne ainsi qu'une salade de tomates (Salade de tomates à la feta, p. 133).

240 g (8 oz) de veau haché
240 g (8 oz) de porc haché
1 petit oignon, émincé
3 c. à soupe de persil frais, émincé
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût

1. Dans un bol, à l'aide d'une cuillère en bois, mélanger le veau, le porc, les oignons, le persil, le sel, le cumin et le poivre. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter au besoin du sel, du cumin ou du poivre; la viande doit être très relevée.

2. Diviser la viande en 4 portions égales. Humecter les mains à l'eau froide et façonner chaque portion en galette de 8 cm (3 po) de largeur et de 2 cm (¾ po) d'épaisseur (voir Note).

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les croquettes de viande sur la grille chaude et cuire de 3 à 4 min de chaque côté, en retournant à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que les burgers soient dorés et bien cuits. Servir immédiatement.

NOTE : Si on ne cuit pas les burgers immédiatement, les réserver dans une grande assiette, couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.

PAKISTAN

BURGERS « PANTOUFLES »

CHAPLI KEBAB

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Son nom était Mohammed Bashir et il portait un pantalon (*shilwar*) et une tunique (*kamiz*) bleu poudre. Je ne l'ai pas rencontré dans sa ville natale de Faisalabad, située au Pakistan, mais plutôt dans un taxi à Philadelphie. Comme j'ai l'habitude de le faire avec les chauffeurs de taxi, je lui ai demandé comment on faisait griller la viande dans son pays. Il m'a parlé d'un mets curieux appelé *chapli kebab,* ce qui signifie croquettes-pantoufles ou croquettes-sandales. Le mot *kebab* est ici utilisé dans son sens original pour désigner la viande plutôt qu'une brochette.

On prend de la viande hachée et on en fait une croquette large et plate semblable à une semelle de pantoufle ou de sandale. Le *chapli kebab* est une spécialité de Peshawar, à la frontière de l'Inde et du Pakistan, où la coutume musulmane permet la consommation de bœuf et d'agneau. En Amérique du Nord, dans les restaurants pakistanais, on fait sauter ces croquettes à la poêle. Moi, je les préfère cuites sur le gril – comme on le fait à Peshawar, je suppose – et je les sers avec du bon pain naan (p. 147).

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 h pour faire refroidir les boulettes de viande

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) d'agneau ou de bœuf haché
½ oignon moyen, émincé
2 gousses d'ail, émincées
1 à 2 serranos ou autres piments forts, épépinés et émincés (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et râpé
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de coriandre moulues ou broyées
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre de Cayenne
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu

1. Dans un bol, mettre l'agneau, les oignons, l'ail, les piments, la coriandre, le gingembre, les graines de coriandre, le sel, le poivre noir, le poivre de Cayenne et le cumin. Pétrir de 3 à 4 min. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter au besoin du sel et du poivre; la viande doit être très relevée.

2. Couvrir une grande assiette de pellicule plastique. Diviser la viande en 4 portions égales. Humecter les mains à l'eau froide et façonner chaque portion en croquette ovale de 13 cm (5 po) de largeur et de 2 cm (¾ po) d'épaisseur. Réserver dans l'assiette, couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer de 1 à 2 h.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

Tableau de cuisson pour les viandes hachées

COUPE	MÉTHODE	CHALEUR	TEMPS DE CUISSON
BURGERS	directe	élevée	8 à 10 min en tout
SAUCISSES	directe	moyenne	16 à 20 min en tout
KOFTAS ET *LULAS*	directe	élevée	6 à 8 min en tout
SATÉS	directe	élevée	4 à 8 min en tout selon la grosseur

Pour éliminer les risques de contamination bactérienne, cuire toutes les viandes hachées jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les croquettes sur la grille chaude et cuire de 4 à 5 min de chaque côté, en retournant avec une spatule, jusqu'à ce que les burgers soient cuits à point. Servir immédiatement.

ROUMANIE

SAUCISSES DE PORC ET D'AGNEAU À LA ROUMAINE

MITITEI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 SAUCISSES ; 4 PORTIONS

La légende veut que ces saucisses soient une création du restaurant *La Iordachi* de Bucarest. Un soir particulièrement occupé, la cuisine a manqué de saucisses. On a alors eu l'idée de mélanger du porc et de l'agneau et de leur donner la forme d'une saucisse courte et dodue. On a parfumé le tout avec du cumin, du piment de la Jamaïque et du clou de girofle. Voici donc une saucisse sans enveloppe que je considère comme l'un des plats à base de viande hachée les plus intéressants qui soient. Si vous préférez le bœuf au porc, prenez de la viande hachée pas trop maigre.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2h pour faire refroidir les croquettes de viande

INGRÉDIENTS

360 g (12 oz) de porc ou de bœuf haché
360 g (12 oz) d'épaule d'agneau, hachée
1 petit oignon, émincé finement
2 gousses d'ail, émincées le plus finement possible
1 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de bicarbonate de soude
1 c. à café (1 c. à thé) de paprika doux ou fort (importé de préférence)
½ c. à café (½ c. à thé) de marjolaine séchée
½ c. à café (½ c. à thé) de graines de carvi
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
¼ c. à café (¼ c. à thé) de piment de la Jamaïque
Une pincée de clou de girofle moulu

1. Dans un grand bol, mettre le porc, l'agneau, les oignons, l'ail, l'huile d'olive, le sel, le bicarbonate de soude, le paprika, la marjolaine, le carvi, le poivre, le piment de la Jamaïque et le clou de girofle. Pétrir de 3 à 4 min. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sel et du poivre au besoin; la viande doit être très relevée.

2. Huiler légèrement une grande assiette. Diviser la viande en 8 portions égales. Humecter les mains à l'eau froide et rouler chaque portion avec les paumes pour façonner une saucisse de 2,5 cm (1 po) de diamètre et de 9 cm (3 ½ po) de longueur. Réserver dans l'assiette, couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer de 1 à 2h.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les *mititei* sur la grille chaude et cuire 6 à 8 min en tout, en les retournant à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits. Servir immédiatement.

BOSNIE

GALETTES AUX TROIS VIANDES

CEVAPCICI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 CROQUETTES ; 4 PORTIONS

Ces croquettes de viande sont très populaires dans les Balkans. Comparez-les avec les Saucisses de porc et d'agneau à la roumaine (*mititei*) ci-contre et les Burgers bulgares (*kufteh*) de la p. 252. Cette recette demande un mélange à parts égales de bœuf, de porc et de veau. Le goût est tellement savoureux qu'on dirait un hamburger tout droit sorti des grandes écoles. Le bicarbonate de soude leur donne beaucoup de légèreté. N'oubliez pas que la viande ne doit pas être trop maigre.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2h pour faire refroidir les croquettes de viande

CROQUETTES

240 g (8 oz) de bifteck de macreuse (pointe d'épaule) haché
240 g (8 oz) de soc de porc haché
240 g (8 oz) de veau ou d'agneau haché
½ oignon moyen, râpé
3 c. à soupe de persil plat frais, haché
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de coriandre moulue
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de bicarbonate de soude
80 ml (⅓ tasse) de bouillon de bœuf maison ou en conserve faible en sodium ou d'eau

Quelques conseils pratiques

Bien que les recettes présentées dans ce chapitre ne soient pas difficiles à préparer, j'ai jugé bon d'inclure ces quelques conseils qui vous faciliteront la tâche :

■ À l'instar des spécialistes du saté et du kebab que j'ai rencontrés dans mes voyages, je préfère hacher moi-même ma viande. Cela dit, je sais qu'on peut obtenir de bons résultats avec de la viande hachée en magasin. C'est une solution simple et facile que je vous recommande sans hésiter.

■ Si vous décidez de hacher vous-même vos viandes (voir instructions en page 258), optez pour une coupe relativement grasse – l'épaule ou le paleron, par exemple – que vous passerez dans la plaque de hachage la plus fine, qui comporte des trous de 3 mm (⅛ po).

■ Je vous demande parfois de pétrir à la main la mixture de kebab. C'est cette opération qui donne au mélange la texture lisse et spongieuse que l'on favorise en Asie centrale. La mixture peut être pétrie à température ambiante, mais vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous la chauffez un peu. Ne pétrissez la viande ainsi que lorsque la recette l'exige.

■ Certaines recettes vous demandent de presser la viande hachée autour d'une brochette ; c'est le cas des kebabs, par exemple. Il est généralement plus facile de former des kebabs avec une viande qui a été réfrigérée au préalable – même que certaines recettes l'exigent. Une fois les kebabs formés, je les mets au frigo pendant 1 à 2 h, ce qui les aide à garder leur forme durant la cuisson. La plupart des koftas, kebabs et satés de ce chapitre n'ont pas besoin d'être réfrigérés avant d'être assemblés et grillés. Cela dit, mettez-les toujours au frigo si vous les préparez à l'avance.

■ Utilisez toujours des brochettes plates dans la confection de vos kebabs et satés. Vous en trouverez dans les marchés iraniens ou moyen-orientaux, ou au Steven Raichlen Store (http://store.grilling4all.com). Employez idéalement des brochettes d'un peu plus de 6 mm (¼ po) de largeur. Les brochettes minces en bambou ou en métal ne doivent être utilisées qu'en dernier recours, car elles n'offrent pas une bonne adhérence à la viande.

■ Les satés à la viande sont fragiles, aussi est-il préférable de les préparer sur une plaque à pâtisserie recouverte de pellicule plastique. Quand je prépare des kebabs plus gros, je dépose les extrémités de la brochette sur le rebord d'un plat à rôtir. La viande étant suspendue dans les airs, le kebab ne s'aplatit pas.

■ Ne déposez pas les kebabs directement sur la grille de cuisson, car ils risquent d'y adhérer et de se défaire. Déposez plutôt les extrémités des brochettes sur des briques ou des tuyaux de métal afin de les surélever légèrement (voir page 23). Si vous devez absolument déposer les brochettes sur le gril, alors n'oubliez pas de le huiler généreusement au préalable.

■ Retournez les kebabs à l'aide de pinces en essayant autant que possible d'agripper l'extrémité de la brochette, et non la viande elle-même.

■ Un spécialiste iranien m'a appris à débrocher les kebabs ainsi : agrippez la viande en vous servant d'un pain pita ou lavash comme d'une manique de cuisinier ; tirez la viande vers vous pour la dégager de la brochette, puis poussez dans l'autre direction pour la retirer.

SERVICE

1 oignon moyen, haché finement
1 tomate mûre, hachée finement
1 poivron rouge, équeuté, épépiné et haché finement ou 3 c. à soupe de poivrons marinés
4 petits pains croûtés

1. Croquettes de viande: Dans un grand bol, mettre le bœuf, le porc, le veau, les oignons, le persil, le sel, la coriandre, le poivre noir et le bicarbonate de soude. Pétrir de 3 à 4 min. Ajouter le bouillon et pétrir de nouveau. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter, au besoin, du sel ou du poivre; la viande doit être très relevée.

2. Huiler légèrement une grande assiette. Diviser la viande en 8 portions égales. Humecter les mains à l'eau froide et rouler chaque portion avec les paumes pour façonner des saucisses de 2,5 cm (1 po) de diamètre et de 5 cm (2 po) de longueur. Réserver dans l'assiette, couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer de 1 à 2h.

3. Garniture: Mettre les oignons, les tomates et les poivrons dans des bols séparés. Couvrir et réserver.

4. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les *cevapcici* sur la grille chaude et cuire de 6 à 8 min au en tout, en retournant la viande à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits.

5. Servir sur des petits pains croûtés (2 par pain), puis garnir d'oignons, de tomates et de poivrons.

BRÉSIL

SAMBA-DOGS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS

J'ai découvert ces hot-dogs inhabituels dans une école de samba de Rio. De minuit à 4h, la salle de béton caverneuse vibre au rythme de la musique endiablée. Une armée de vendeurs se tient aux aguets pour répondre aux besoins des danseurs affamés. J'ai été intrigué par la garniture qu'ils mettaient dans les petits pains: une relish de maïs, de tomates, de petits pois, d'œufs durs et d'olives vertes et noires.

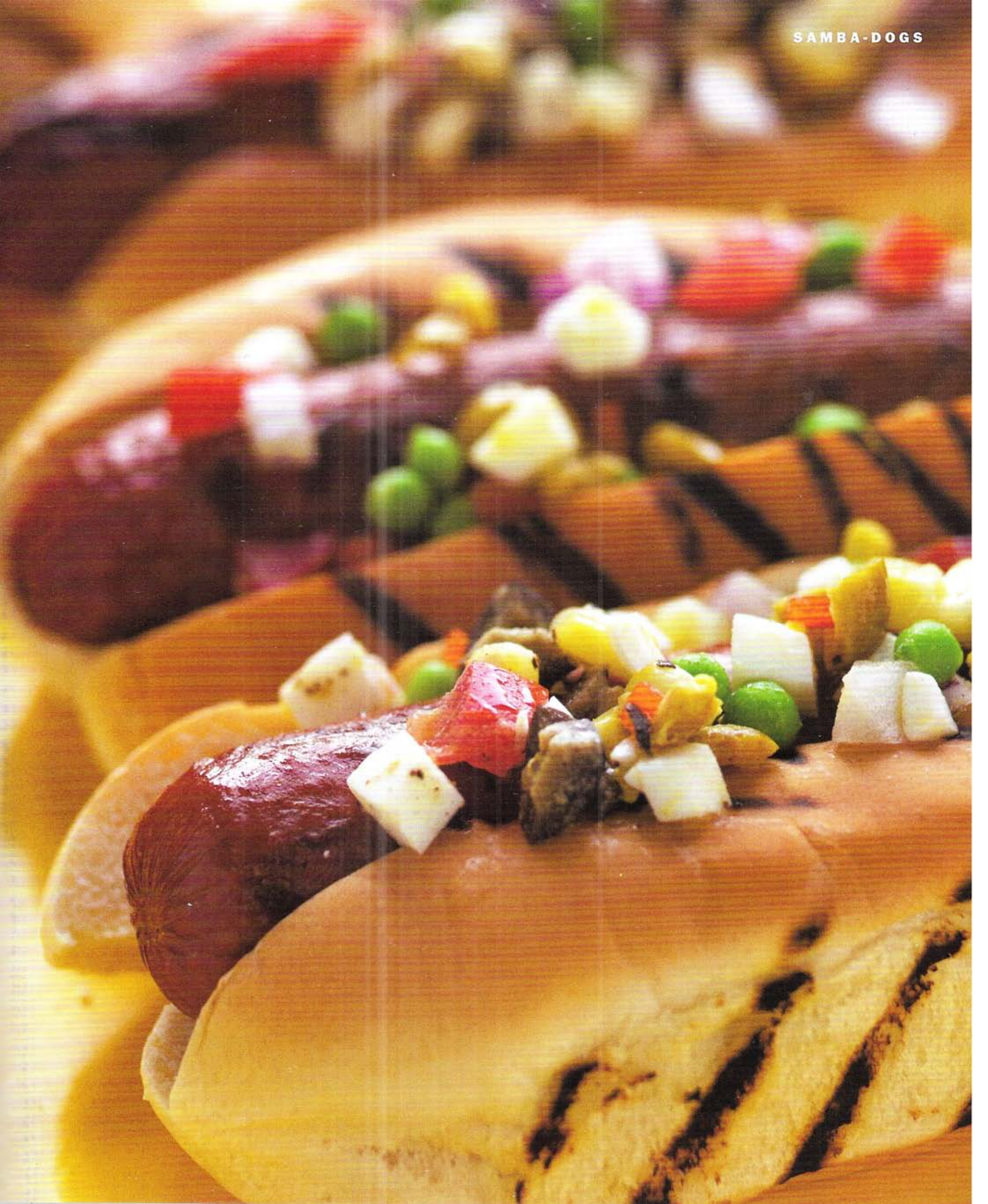
1 gros œuf, cuit dur et coupé en dés de 6 mm (¼ po)
1 tomate moyenne mûre, épépinée (voir encadré p. 512) et hachée finement
45 g (¼ tasse) de grains de maïs, fraîchement cuits, ou en conserve et égouttés
35 g (¼ tasse) de petits pois frais ou congelés, ou en conserve et égouttés
30 g (¼ tasse) d'olives vertes farcies aux poivrons, en dés de 6 mm (¼ po)
30 g (¼ tasse) d'olives noires dénoyautées, en dés de 6 mm (¼ po)
25 g (¼ tasse) d'oignons rouges, en dés
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût
Sel et poivre fraîchement moulu
8 saucisses à hot-dogs de qualité
8 pains à hot-dogs de qualité

1. Dans un bol moyen, mélanger les œufs, les tomates, le maïs, les pois, les olives, les oignons, l'huile, le vinaigre, le sel et le poivre. Ajouter du vinaigre, du sel et du poivre au goût; le goût doit être très relevé.

2. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les hot-dogs sur la grille chaude et cuire 6 à 8 min au total, en retournant la viande à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien grillés. Pendant que les hot-dogs cuisent de l'autre côté, faire dorer les pains légèrement sur la grille.

4. Servir la viande dans les pains grillés et garnir de relish.



ESPAGNE

CHORIZOS ÉPICÉS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
12 MAILLONS DE 13 CM (5 PO) ; 6 PORTIONS

Si l'on tient compte de sa distribution géographique, le chorizo est la saucisse la plus populaire au monde. Créée en Espagne, cette saucisse épicée rouge orangée a vite connu le succès dans toutes les anciennes colonies espagnoles, des Antilles à l'Amérique du Sud jusqu'aux Philippines et encore plus loin. Le vinaigre, le paprika et l'ail lui donnent beaucoup de caractère tandis que le poivre noir l'imprègne d'un goût mordant fort agréable.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 h pour le trempage des boyaux pour les saucisses (facultatif)

NÉCESSAIRE

Poussoir à saucisses (facultatif) ; petites brochettes ou cure-dents (facultatif)

Hacher la viande

Je me souviens avoir vu dans le grenier de ma grand-mère un antique moulin à viande mécanique. Si j'ai souvent vu ce type d'appareil durant mes voyages sur le sentier du barbecue, c'est que les moulins à viande sont essentiels pour qui veut confectionner des bons mets à base de viande hachée. Qu'il soit électrique ou mécanique, le moulin à viande est doté d'une lame rotative et d'une plaque de métal perforée ; la lame coupe la viande qui est ensuite poussée à travers la plaque. La viande est ainsi déchiquetée en tout petits morceaux. Seul un chef chevronné armé d'un couperet de boucher pourrait parvenir, à la main, à un résultat équivalent.

Le grand amateur de barbecue n'hésite pas à investir dans un hachoir mécanique ou électrique. Les hachoirs accessoires que l'on peut fixer à des batteurs sur socle sont acceptables, par contre, les robots de cuisine sont à éviter car ils broient la viande au lieu de la déchiqueter. Si le robot de cuisine est votre seule solution, alors assurez-vous d'utiliser une lame spécialement conçue pour hacher la viande. Coupez la viande en cubes de 1 à 2 cm (½ à ¾ po) avant de la passer au robot. Ne remplissez pas le récipient de l'appareil plus qu'au quart. Hachez la viande en activant l'appareil par petits coups.

L'importance du gras

La saveur d'un mets à base de viande hachée grillée dépend autant de la coupe de la viande que de son contenu en gras. Pour ce qui est de la coupe, utilisez une viande goûteuse comme l'épaule (porc et agneau), la ronde ou la surlonge (bœuf).

La viande hachée doit contenir du gras, sinon elle perdra toute sa saveur durant la cuisson. Les recettes de ce chapitre nécessitent idéalement une viande contenant entre 15 et 20 % de gras. La viande restera ainsi tendre et juteuse.

N'oubliez pas que la surlonge est plus maigre que la ronde ou l'épaule. La viande hachée achetée au supermarché est souvent étiquetée comme étant maigre, mi-maigre ou grasse, ce qui vous aidera à faire un choix éclairé. En cas de doute, informez-vous auprès de votre boucher.

Les boyaux à saucisses

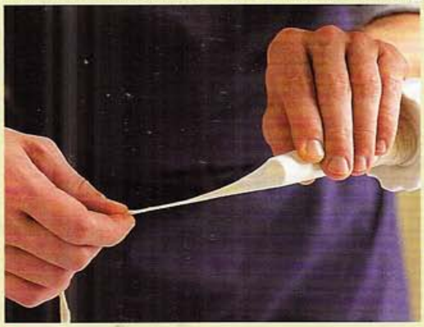
Vous pouvez vous procurer des boyaux à saucisses dans les boucheries, les marchés ethniques, ainsi que dans certains supermarchés. Faites-les tremper dans l'eau froide pendant 1 h, en changeant l'eau régulièrement, avant de les utiliser. Égouttez-les ensuite, puis fixez l'extrémité du boyau autour du robinet de cuisine. Ouvrez le robinet et rincez l'intérieur du boyau à l'eau froide pendant 5 min.

COMMENT FAIRE DES SAUCISSES COMME UN PRO

Avec l'accessoire «hache-viande» d'un mélangeur



1. *Bien fixer le hache-viande/poussoir à saucisses au mélangeur.*



2. *Mettre un bout du papier pour conditionnement des saucisses sur le tube d'alimentation de plastique en le retroussant sur celui-ci à la manière d'une starlette d'Hollywood qui remonterait ses bas de nylon.*



3. *Faire un nœud au bout du papier.*



4. *Mettre la chair à saucisse dans le plateau du hache-viande.*

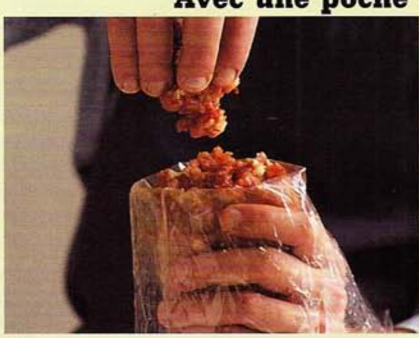


5. *À l'aide d'un plongeur en bois, pousser la chair à saucisse dans la trémie d'alimentation. La viande sortira à l'autre bout du tube et remplira le papier. Saisir la saucisse en la soutenant bien.*



6. *Tordre la saucisse à quelques reprises tous les 8 à 10 cm (3 à 4 po) pour former des saucisses individuelles. Attacher chaque saucisse avec de la ficelle à rôti, ce qui retiendra la chair à saucisse en cours de cuisson.*

Avec une poche à douille munie d'un bout rond



1. *Replier la partie supérieure de la poche à douille vers le bas en faisant un rebord de 5 cm (2 po). Remplir la poche de chair à saucisse et lisser le dessus à l'aide d'une spatule.*



2. *Mettre un papier pour conditionnement des saucisses sur le bout arrondi de la douille et le retrousser vers le haut. Maintenir le papier d'une main pour l'empêcher de glisser.*



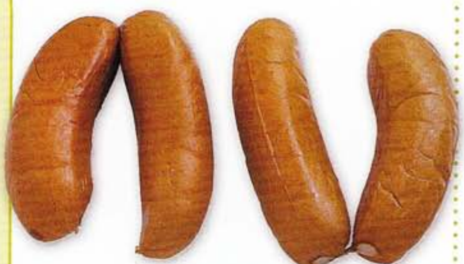
3. *De l'autre main, presser doucement sur la poche en commençant par le haut pour forcer la chair à saucisse à remplir le papier. Relâcher une longueur de papier à la fois afin de former des saucisses individuelles.*

LES VARIÉTÉS DE SAUCISSES

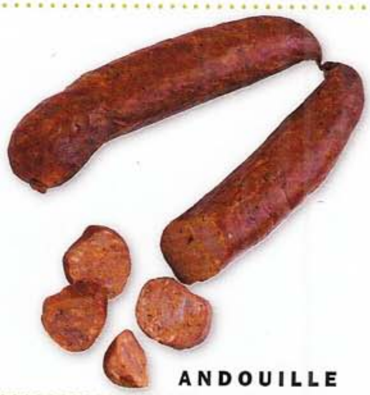
L'univers de la saucisse est aussi diversifié que celui du barbecue. On trouve sur le marché des saucisses cuites et d'autres crues. Faites griller les saucisses crues à feu moyen de 8 à 10 min de chaque côté (de 16 à 20 min en tout). Il est important de bien les cuire. Pour vérifier la cuisson, insérez un thermomètre à viande à l'une des extrémités ; la température interne devrait atteindre 71 °C (160 °F). Quant aux saucisses cuites, il suffit simplement de les réchauffer sur le gril.



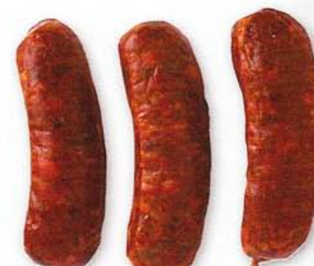
CHORIZO ESPAGNOL



KNOCKWURST



ANDOUILLE



CHORIZO MEXICAIN



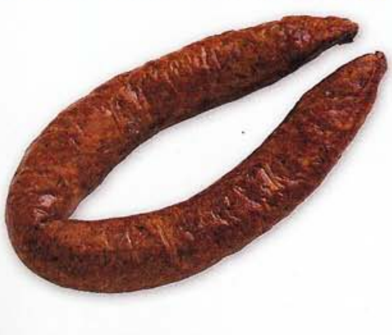
KNACKWURST



MERGUEZ



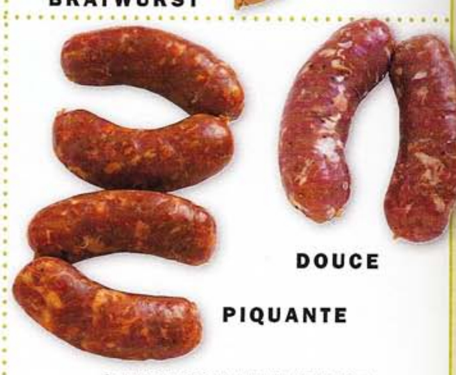
BRATWURST



KIELBASA



HOT-DOGS



DOUCE

PIQUANTE

SAUCISSE ITALIENNE

INGRÉDIENTS

2,1 m (7 pi) de boyaux pour saucisses (facultatif; voir Note)
1,2 kg (2 ½ lb) de porc haché (environ 20 % de gras)
80 ml (⅓ tasse) de vinaigre de vin rouge
60 ml (¼ tasse) d'eau glacée
3 c. à soupe de paprika doux
1 c. à soupe de paprika fort ou d'assaisonnement au piment ancho
1 c. à soupe de flocons de piment rouge, ou plus au goût
1 c. à soupe de gros sel ou de sel marin, ou plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) d'origan séché
2 c. à café (2 c. à thé) de cumin moulu
2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue
5 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de sucre
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
1 à 2 c. à soupe d'huile végétale pour badigeonner
Petits pains croûtés (facultatif)

1. Si on utilise des boyaux, les faire tremper dans un grand bol d'eau froide pendant 1 h et changer l'eau à quelques reprises.

2. Dans un grand bol, mélanger le porc, le vinaigre, l'eau glacée, le paprika doux et fort, les flocons de piment, le sel, l'origan, le cumin, la coriandre, l'ail, le sucre et le poivre noir à l'aide d'un batteur à main muni d'une spatule ou d'un crochet pétrisseur ou avec une cuillère en bois. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter au besoin, des flocons de piment, du sel ou du poivre; la viande doit être très relevée.

3. Farcir les boyaux en les faisant d'abord tremper et en rinçant l'intérieur tel qu'indiqué dans l'encadré de la p. 258. Farcir ensuite selon les indications de la p. 259. Si on désire cuire les saucisses plus tard, les couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.

4. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température moyenne si on cuit les saucisses en maillon et à température élevée si on cuit le mélange en kebabs.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Huiler légèrement les saucisses. Les mettre sur la grille chaude et cuire en les retournant à l'aide d'une spatule, de 16 à 20 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien cuites. Au terme de la cuisson, piquer une saucisse avec une brochette métallique, qui doit ressortir très chaude au toucher.

6. Servir les chorizos sur des petits pains croûtés croustillants ou les couper en morceaux et les piquer sur des petites brochettes ou des cure-dents.

NOTE: Si on ne veut pas faire les saucisses dans les boyaux, on peut mouler solidement le mélange autour d'une brochette, tel que décrit à l'étape 2 des Kebabs oasis (p. 265) et cuire les kebabs tel qu'indiqué à l'étape 4 de cette même recette.

BRÉSIL

SAUCISSES SAMBA

CHORIÇOU

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Cette recette simple symbolise parfaitement la sensualité et l'esprit pétillant des Brésiliens. On vend des saucisses grillées dans le monde entier, mais ce n'est qu'au Brésil que les vendeurs de rues prennent le temps de leur faire de minuscules incisions pour les farcir minutieusement d'oignons et de poivrons en dés avant de les enduire d'huile d'olive. Le « gril » du vendeur qui m'a transmis cette recette était un enjoliveur de roue rempli de morceaux de charbons. Toutes les saucisses peuvent être cuites de cette façon. Je recommande ici le chorizo, mais la kielbasa, la knockwurst et même la saucisse à hot-dog peuvent tirer avantage de cette recette.

NÉCESSAIRE

4 brochettes de bambou longues et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

4 chorizos maison (p. 259) ou du commerce, cuits, ou autres saucisses cuites de 10 à 13 cm (4 à 5 po) de longueur et 2,5 cm (1 po) d'épaisseur

½ petit oignon, haché très finement
½ poivron rouge ou vert moyen, équeuté, épépiné et émincé très finement
2 gousses d'ail, émincées
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge

1. Insérer une brochette sur la longueur à l'intérieur de chaque saucisse. Faire une série d'incisions diagonales de 6 mm (¼ po) de profondeur à tous les 2,5 cm (1 po) sur un côté de chaque saucisse. Retourner la saucisse et répéter l'opération de l'autre côté.

2. Dans un petit bol, mélanger les oignons, les poivrons et l'ail et farcir les saucisses.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les saucisses sur la grille chaude, en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes de bois pour les empêcher de brûler. Griller de 6 à 8 min en tout, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'elles soient dorées sur toutes les faces et bien chaudes à l'intérieur. En fin de cuisson, verser un filet de l'huile d'olive sur les incisions.

5. Servir les saucisses directement sur les brochettes et déguster comme une sucette glacée avec le mélange d'oignons et de poivrons restant.

RÉPUBLIQUE DE GÉORGIE

SAUCISSES DE PORC À LA GRENADE

KUPATI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
12 SAUCISSES FARCIES DE 10 CM (4 PO) OU 3 CROQUETTES DE 8 CM (3 PO) ; 4 PORTIONS

L'alliance entre les viandes et les fruits est l'une des caractéristiques de la cuisine des montagnes du Caucase. Ces saucisses sont surtout appréciées en automne pendant la saison des grenades. On farcit des boyaux de saucisses avec la préparation de viande, mais on peut aussi la façonner en croquettes ou la mouler sur des brochettes plates pour obtenir des *koftas* (p. 265).

On peut profiter de ces saucisses de plusieurs manières. Coupez-les en morceaux de 2,5 cm (1 po) et piquez-les sur des cure-dents en guise de hors-d'œuvre. Ou servez-les dans des petits pains ou entre deux tranches de pain géorgien pour faire des sandwiches originaux. Je crois que vous aimerez goûter le porc rehaussé de grenade, d'aneth, de coriandre et de cannelle.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 h pour le trempage des boyaux pour les saucisses (facultatif)

NÉCESSAIRE

Poussoir à saucisses (facultatif)

INGRÉDIENTS

2,15 m (7 pi) de boyaux pour les saucisses (facultatif)
1 grosse grenade
720 g (1 ½ lb) de porc haché (pas trop maigre)
2 gousses d'ail, hachées
2 c. à soupe d'aneth frais haché ou 1 c. à soupe d'aneth séché
2 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre fraîchement moulu
¼ c. à café (¼ c. à thé) de cannelle moulue, ou plus au goût
1 à 2 c. à soupe d'huile végétale, pour badigeonner

1. Si on utilise des boyaux, les faire tremper dans un grand bol d'eau froide pendant 1 h et changer l'eau à quelques reprises.

2. Briser la grenade en quartiers. Retirer et conserver les pépins.

3. Mettre le porc dans un grand bol, ajouter les pépins de grenade, l'ail, l'aneth, la coriandre, le sel, le poivre et la cannelle. Pétrir de 3 à 4 min avec les mains. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sel et de la cannelle au besoin ; le goût doit être très relevé.

4. Farcir les boyaux en les faisant d'abord tremper et en rinçant l'intérieur tel qu'indiqué dans l'encadré de la p. 258. Farcir ensuite selon les indications de la p. 259.

Si on prépare des croquettes, couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Diviser la viande en 8 portions égales. Humecter les mains à l'eau froide et façonner chaque portion en croquette d'environ 8 cm (3 po) de longueur et de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. Mettre les croquettes sur la plaque.

Si on ne fait pas cuire immédiatement, couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.

5. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température moyenne si on cuit des saucisses et à température élevée si on cuit des croquettes.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Huiler légèrement les saucisses. Cuire sur la grille chaude, en les retournant à l'aide d'une spatule, de 16 à 20 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et bien cuites. En fin de cuisson, piquer une saucisse avec une brochette métallique, qui doit ressortir très chaude. Quant aux croquettes, elles prendront environ 4 min de cuisson de chaque côté. Servir immédiatement.

INDONÉSIE

SATÉS ROUSSETTES

SATE KALONG

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
16 SATÉS ; 4 PORTIONS EN ENTRÉE OU 2 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Ces satés au bœuf et à l'ail doivent leur nom à la chauve-souris roussette. Cette créature qui ressemble à un écureuil sort au crépuscule en volant d'arbre en arbre grâce à ses ailes formées d'un repli de peau qui s'étend tel un parachute de chaque côté de son corps. C'est précisément l'heure à laquelle les vendeurs de rues installent leurs stands dans la ville de Cirebon, au nord-ouest de l'île de Java.

Ces satés sont parmi les plus raffinés en Indonésie. Ils mesurent 8 cm (3 po) de longueur et seulement 6 mm (¼ po) de largeur. (Comme je n'ai pas la patience des Indonésiens, je les fais plus larges.) Le mélange de sucre et d'ail peut sembler étrange avec le bœuf, jusqu'à ce que l'on réfléchisse à tous les ingrédients sucrés qui entrent dans la composition de la sauce barbecue nord-américaine.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 h pour faire refroidir les satés

NÉCESSAIRE

16 brochettes de bambou longues et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

- **360 g (12 oz) d'épaule ou de surlonge de bœuf haché**
- **5 gousses d'ail, émincées**
- **3 c. à soupe de sucre de palme ou de cassonade dorée, ou plus au goût**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**

1. Dans un grand bol, mettre le bœuf, l'ail, le sucre, le sel et le poivre. Pétrir de 3 à 4 min avec les mains. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sucre et du sel au besoin; la viande doit être salée et légèrement sucrée.

2. Couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Diviser la viande en 16 portions égales. Humecter légèrement les mains à l'eau froide et mouler solidement chaque portion autour d'une brochette pour obtenir une lanière de 13 cm (5 po) de longueur, 1,25 cm (½ po) de largeur et 3 mm (⅛ po) d'épaisseur. Pour avoir la bonne épaisseur, pincer la viande entre le pouce et l'index. Mettre les satés sur la plaque à pâtisserie, couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer de 1 à 2h.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les satés sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes de bois pour les empêcher de brûler. Faire griller les satés de 1 à 2 min de chaque côté, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits à l'intérieur. Servir immédiatement.



SATÉS DE BŒUF À LA CORIANDRE

INDONÉSIE

SATÉS DE BŒUF À LA CORIANDRE

SATE AGE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS EN ENTRÉE
2 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Ces satés de bœuf (*saté age*) parfumés à la coriandre viennent de Solo, au centre de l'île de Java. On les sert traditionnellement sur des brochettes de bambou plates semblables à des bâtonnets pour la crème glacée. Un bâtonnet pour *popsicle* fera parfaitement l'affaire. Sinon, prenez des abaisse-langue ou des brochettes de bambou plates. Vous pouvez aussi faire ces satés avec de la viande d'agneau ou un mélange d'agneau et de bœuf.

NÉCESSAIRE

16 brochettes de bambou larges et courtes ou des bâtons pour sucette glacée (popsicle), et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

- **480 g (1 lb) de bœuf haché maigre (épaule ou surlonge)**
- **3 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée**
- **2 échalotes, émincées**
- **1 gousse d'ail, émincée**
- **4 c. à café (4 c. à thé) de coriandre moulue**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût**
- **160 ml (⅔ tasse) de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 80 ml (⅓ tasse) de sauce soja régulière et 80 ml (⅓ tasse) de mélasse**

1. Dans le robot de cuisine, mélanger le bœuf, la coriandre fraîche, les échalotes, l'ail, 2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue, le sel, le poivre. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sel ou du poivre à la viande restante au besoin.

2. Couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Humecter légèrement les mains à l'eau froide. Prendre une poignée du mélange de viande (3 à 4 c. à soupe) et la mouler solidement autour d'une brochette de bambou ou d'un bâton pour sucette glacée (*popsicle*) pour lui donner la forme d'une saucisse plate d'environ 8 cm (3 po) de longueur, de 2 cm (¾ po) de largeur et de 1,25 (½ po) d'épaisseur. Poursuivre l'opération avec le reste de la viande et mettre les satés sur la plaque à pâtisserie (voir Note).

3. Préparer une glace en mélangeant dans un bol peu profond le ketchup indonésien et le reste de la coriandre moulue. Réserver.

4. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les satés sur la grille chaude, en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes de bois pour les empêcher de brûler. Griller environ 2 min de chaque côté. Retirer du feu, enduire légèrement de glace au ketchup et remettre sur le feu de 1 à 2 min de chaque côté, jusqu'à ce que les satés soient dorés et bien cuits à l'intérieur. Servir immédiatement.

NOTE : Si on ne cuit pas les satés immédiatement, couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.

MOYEN-ORIENT

KEBABS OASIS

KOFTA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 KOFTAS ; 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Le mot *kofta* (ou *kefta, kafta* ou *kufte*) désigne une sorte de saucisse sans enveloppe appréciée partout en Afrique du Nord, dans les Balkans et au Moyen-Orient. Selon les régions, il peut s'agir de bœuf ou d'agneau (dans le monde arabe), de porc ou de veau (dans les Balkans), ou encore d'un mélange de viandes. Les assaisonnements reflètent les préférences locales. L'oignon, l'ail et le persil forment un heureux trio dans les Balkans, tandis que la menthe et la cannelle font

fureur au Moyen-Orient. Voici une recette de cette région. La menthe et la cannelle ajoutent une touche inusitée à l'ensemble.

Même si la préparation est simple, il faut tenir compte de quelques points. Comme les saucisses n'ont pas d'enveloppe pour retenir leurs jus, il faut utiliser une viande ayant de 15 à 20 % de gras afin qu'elles puissent conserver leur humidité. Utilisez des brochettes plates et larges; la viande aura tendance à tomber si on utilise les brochettes effilées recommandées pour le *shish kebab*. Servez ce plat avec la Salade d'aubergines à la marocaine (p. 109).

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2h pour faire refroidir la viande

NÉCESSAIRE

8 brochettes métalliques, longues, plates et larges

VIANDE

720 g (1 ½ lb) de bœuf, d'agneau ou un mélange des deux
½ gros oignon, haché très finement
30 g (1 tasse) de persil plat frais, haché finement
15 g (½ tasse) de menthe fraîche, hachée ou 1 c. à soupe de menthe séchée
1 c. à café (1 c. à thé) de cannelle moulue
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût

SERVICE

Pains pitas ou lavash
Oignon, haché finement
Sumac moulu (facultatif; voir encadré p. 279)

1. Dans un grand bol, mettre le bœuf, les oignons, le persil, la menthe, la cannelle, le sel et le poivre. Pétrir de 3 à 4 min avec les mains. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sel et du poivre au besoin.

2. Diviser la viande en 8 portions égales. Humecter légèrement les mains à l'eau froide et mouler solidement chaque portion autour d'une brochette en laissant un espace libre de 2,5 cm (1 po) au bout. Former une longue saucisse plate de 20 à 25 cm (8 à 10 po) de longueur et de 2,5 à 4 cm (1 à 1 ½ po) de largeur. Pour empêcher la viande de s'aplatir, mettre les saucisses sur une plaque à pâtisserie en prenant soin qu'une extrémité de la brochette repose sur un rebord. Couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer de 1 à 2h.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée. On peut aussi opter pour la méthode sans grille (voir encadré p. 23).

4. Quand le gril est prêt, disposer les brochettes selon la méthode de cuisson sans grille ou brosser et huiler généreusement la grille et y disposer les kebabs. Cuire de 6 à 8 min au total, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits à l'intérieur.

5. Envelopper un pain pita autour des brochettes grillées et faire glisser la viande doucement dans les assiettes. Servir avec les oignons hachés, le sumac et le pita.

AFGHANISTAN

KEBABS D'AGNEAU ET DE BŒUF ÉPICÉS

LULA KEBAB

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 KEBABS ; 8 PORTIONS EN ENTRÉE OU 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Voici la version afghane de ce que l'on appelle *kofta*, *kubided* et *luylya* ailleurs dans le monde musulman. Les épices témoignent de la situation géographique de ce pays à la croisée des chemins. L'aneth et la coriandre sont caractéristiques de l'Asie centrale tandis que les piments et le curcuma nous rappellent l'Inde. Préparés avec de l'agneau et du bœuf, ces *lulas* se transforment en un mets de viande hachée des plus raffinés. Servez-les avec du pain pita, de la Sauce à la coriandre (p. 544) et des Marinades de l'Asie centrale (p. 500).

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 8h pour faire refroidir les kebabs

NÉCESSAIRE

8 brochettes métalliques, longues, plates et larges

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) d'agneau maigre haché
480 g (1 lb) de bœuf maigre de ronde ou de surlonge haché
1 petit oignon, râpé
1 à 2 piments oiseaux ou serranos, épépinés et émincés (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
1 gros œuf
3 c. à soupe d'aneth, émincé
3 c. à soupe de coriandre fraîche, émincée
2 c. à café (2 c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de curcuma moulu

1. Dans un grand bol, mettre l'agneau, le bœuf, les oignons, les piments, l'œuf, l'aneth, la coriandre, le sel, le poivre, le cumin et le curcuma. Pétrir de 3 à 4 min avec les mains. Mettre dans une grande poêle à fond épais à feu doux. Cuire jusqu'à ce que la viande soit bien chaude en remuant sans cesse à l'aide d'une cuillère en bois. Retirer du feu et laisser refroidir.

2. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sel et du cumin au besoin; le goût doit être très relevé.

3. Couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Diviser la viande en 8 portions égales. Humecter légèrement les mains à l'eau froide et mouler solidement chaque portion autour d'une brochette en laissant un espace libre de 2,5 cm (1 po) au bout. Former une longue saucisse plate de 20 à 25 cm (8 à 10 po) de longueur et de 2,5 à 4 cm (1 à 1 ½ po) de largeur. Pour ajouter une touche originale, presser légèrement la viande à quelques reprises entre l'index et le majeur à la manière d'un ciseau. Mettre les kebabs sur la plaque, couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer au moins 1 h ou toute la nuit.

4. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée. On peut aussi opter pour la méthode sans grille (voir encadré p. 23).

5. Quand le gril est prêt, disposer les kebabs selon la méthode de cuisson sans grille ou brosser et huiler généreusement la grille et y disposer les kebabs. Cuire de 6 à 8 min au total, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits à l'intérieur. Servir immédiatement.

IRAN

KEBABS D'AGNEAU ET DE BŒUF À LA PERSANE

KUBIDEH

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 KUBIDEH ; 8 PORTIONS EN ENTRÉE OU 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Les kebabs à l'agneau et au bœuf (*kubideh*) sont la spécialité du grillardin iranien. Le mot *kubideh* signifie « haché » ou « en purée » en langue perse. Préparés convenablement, ils sont juteux, succulents et légers comme une plume, ce qui est surprenant compte tenu que la viande utilisée contient au moins 25 % de gras. Cette recette exige du travail, mais les résultats sont étonnants. Servez ces kebabs, sans les brochettes, sur un lit de Riz persan à la croûte dorée (p. 481).

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 h pour faire refroidir les kebabs

NÉCESSAIRE

8 brochettes métalliques, longues, plates et larges

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) d'agneau maigre haché
480 g (1 lb) de bœuf haché de ronde ou de surlonge
2 c. à café (2 c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de bicarbonate de soude
1 gros oignon, pelé
Pain lavash ou pita

1. Dans un grand bol, bien mélanger l'agneau, le bœuf, le sel, le poivre et le bicarbonate de soude. Transvider dans une grande poêle à fond épais, à feu doux, et pétrir avec les mains environ 5 min, jusqu'à ce que la viande soit bien chaude et lisse. Retirer du feu.

2. Couper l'oignon en morceaux et le râper en le passant sur les deuxièmes plus petites lames d'une râpe à quatre côtés ou à l'aide du robot de cuisine. On devrait en obtenir 90 g (1 tasse). Mettre les oignons dans la viande et pétrir de nouveau, cette fois hors du feu, environ 5 min, en mélangeant bien.

3. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter, au besoin, du sel ou du poivre.

4. Couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Diviser la viande en 8 portions égales. Humecter légèrement les mains à l'eau froide et mouler solidement chaque portion autour d'une brochette en laissant un espace libre de 2,5 cm (1 po) au bout. Former une longue saucisse plate de 20 à 25 cm (8 à 10 po) de longueur et de 2,5 à 4 cm (1 à 1 ½ po) de largeur. Pour ajouter une touche originale, presser légèrement la viande à quelques reprises entre l'index et le majeur à la manière d'un ciseau. Mettre les kebabs sur la plaque à pâtisserie, couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer de 1 à 2 h.

5. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée. On peut aussi opter pour la méthode sans grille (voir encadré p. 23).

6. Quand le gril est prêt, disposer les kebabs selon la méthode de cuisson sans grille ou brosser et huiler généreusement la grille et y disposer les kebabs. Cuire de 6 à 8 min en tout, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits à l'intérieur.

7. Envelopper un morceau de pain lavash autour des brochettes grillées et faire glisser la viande dans les assiettes. Servir immédiatement avec le pain lavash.

INDONÉSIE

SATÉS D'AGNEAU À LA SAUCE AU TAMARIN

SATÉ BUNTEL

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS EN ENTRÉE OU
2 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Voici le saté indonésien le plus large (du moins parmi ceux que j'ai eu la chance de goûter). Il s'agit d'une saucisse d'agneau haché retenue à l'aide de 4 brochettes. J'ai découvert cette recette à Djakarta dans une cantine d'une propreté impeccable appelée *Asli*. Le propriétaire m'a raconté que ce saté venait de Solo, dans l'île de Java. Ses grands-parents venaient de cette ville et avaient fondé le restaurant en 1949. L'influence de Solo est palpable à cause de la saveur aigre-douce de la sauce au tamarin utilisée pour badigeonner et accompagner ces satés.

Pour être fidèle à la tradition, vous aurez besoin de coiffe de porc. Votre boucher vous en procurera avec plaisir. Si vous n'en trouvez pas, le *saté buntel* sera encore plus simple à préparer et tout aussi délicieux.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 h pour faire refroidir les satés

NÉCESSAIRE

4 brochettes de bambou courtes (si on utilise de la coiffe) ou 4 bâtons pour sucette glacée (popsicle) ou des brochettes de bambou courtes et larges et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

AGNEAU

- 480 g (1 lb) d'agneau haché
- 1 c. à café (1 c. à thé) de coriandre moulue
- 1 c. à café (1 c. à thé) de sel
- 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
- 4 carrés de coiffe de 15 cm (6 po) chacun (facultatif)

SAUCE AU TAMARIN

250 ml (1 tasse) d'Eau de tamarin (voir recette suivante) ou de purée de tamarin congelée, décongelée
65 g (⅓ tasse) de cassonade dorée bien tassée
1 c. à soupe de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sauce soja régulière et 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de mélasse

GARNITURE

1 concombre, pelé et coupé en tranches fines
1 grosse échalote ou 2 moyennes, en tranches fines

1. Préparation de l'agneau: Dans un bol moyen, mélanger l'agneau, la coriandre, le sel et le poivre. Diviser en 4 portions égales.

2. *Si on utilise la coiffe,* la disposer sur une surface de travail. Mettre une portion de viande sur chaque carré de coiffe, rouler autour de la viande pour former une saucisse d'environ 10 cm (4 po) de longueur et de 2,5 cm (1 po) de diamètre. Enfoncer une brochette au bout des saucisses pour les transférer prudemment dans une assiette. Couvrir et réfrigérer de 1 à 2h.

Si on n'utilise pas la coiffe, huiler une assiette et humidifier légèrement les mains à l'eau froide. Prendre une portion d'agneau et la mouler solidement autour d'un bâton pour sucette glacée et former une saucisse de 10 cm (4 po) de longueur et de 4 cm (1 ½ po) de diamètre. Mettre les satés dans l'assiette, couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer de 1 à 2h.

3. Préparation de la sauce au tamarin: Dans une petite casserole à l'épreuve de la corrosion, porter à ébullition l'eau de tamarin, la cassonade et le ketchup indonésien. Mélanger environ 3 min, jusqu'à dissolution de la cassonade; la sauce doit être épaisse et sirupeuse. Laisser refroidir complètement. Verser la moitié de la sauce dans un ou plusieurs petits bols et réserver pour la cuisson et le service.

4. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les satés sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium (voir p. 26) sous le bout des brochettes de bois pour les empêcher de brûler. Griller de 6 à 8 min en tout, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits à l'intérieur. Servir immédiatement. À la mi-cuisson, commencer à badigeonner les satés avec la sauce au tamarin.

6. Mettre les satés dans une grande assiette et badigeonner de sauce. Garnir de concombres et d'échalotes, puis servir avec la sauce au tamarin restante.

EAU DE TAMARIN

ENVIRON 125 ML (½ TASSE)

Le tamarin est une grosse gousse contenant plusieurs graines entourées de pulpe fibreuse aigre-douce d'un beau brun orangé. Son nom vient des mots arabes *tamr hindi,* ce qui signifie «dattes indiennes». Son goût est plus proche de la prune que de la datte – une prune mélangée avec du jus de citron vert et une goutte d'arôme de fumée liquide. Cette saveur aigre-douce caractéristique inspire les amateurs de grillades dans le monde entier, de l'Asie aux Antilles. Le tamarin est l'un des ingrédients de la sauce Worcestershire et de la sauce pour bifteck A1.

Vous pouvez acheter des gousses fraîches dans les épiceries orientales et antillaises. Choisissez-les lourdes et pulpeuses avec une pelure craquelée qui laisse entrevoir la pulpe brune et collante cachée à l'intérieur. Les tamarins qui n'ont pas de fissures ne sont pas complètement mûrs. Comme il est long de peler le tamarin frais, plusieurs supermarchés vendent de la pulpe de tamarin, plus facile à utiliser.

Fibreux et regorgeant de graines, le tamarin est rarement utilisé à l'état naturel. La première étape consiste à transformer sa pulpe fraîche en eau de tamarin, aussi appelée purée de tamarin. Il s'agit de réduire la pulpe des gousses pelées en purée lisse avec de l'eau bouillante.

Si vous vivez près d'une communauté hispanique, vous trouverez de la purée congelée dans quelques épiceries, ce qui vous évitera de faire cette recette.

240 g (8 oz) de gousses de tamarin (8 à 10) ou 90 g (½ tasse) de pulpe de tamarin, pelée (voir Note)
425 ml (1 ¾ tasse) d'eau bouillante

1. Si on utilise les gousses de tamarin, retirer la peau à l'aide d'un couteau d'office pour exposer la pulpe. Briser celle-ci en morceaux de 2,5 cm (1 po) et les mettre dans le mélangeur ou le robot de cuisine avec 250 ml (1 tasse) d'eau bouillante. Laisser ramollir 5 min.

2. Faire fonctionner le mélangeur ou le robot par petites pulsions de 15 à 30 secondes, jusqu'à l'obtention d'un liquide brun épais. Ne pas trop mélanger pour ne pas endommager les graines. Verser le liquide dans une passoire et presser à l'aide d'une cuillère en bois pour en extraire le jus. Gratter le dessous de la passoire avec une spatule.

3. Remettre la pulpe dans le mélangeur ou le robot avec 175 ml (¾ tasse) d'eau bouillante, verser dans la passoire et répéter l'opération pour recueillir le jus. L'eau de tamarin se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur, dans un contenant hermétique ou au congélateur pendant quelques mois. (J'aime bien congeler l'eau de tamarin en la versant d'abord dans un bac à glaçons.)

NOTE: On peut se procurer de l'extrait de tamarin dans les épiceries indiennes. On le trouve dans des pots de plastique hermétiques. Ce produit a un goût intéressant, mais on ne peut pas l'utiliser pour faire de l'eau de tamarin.

TURQUIE

KEBABS D'ÉCHALOTES À LA MÉLASSE DE GRENADE

SOGAR KEBAB

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 KEBABS ; 8 PORTIONS EN ENTRÉE OU 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Voici une spécialité du restaurant *Imam Cagdas* de Gaziantep, en Turquie. On fait ces kebabs avec un petit oignon rouge qui ressemble à l'échalote. J'ai

Le kebab sous toutes ses formes

Les Arabes l'appellent *koftas*. Les Iraniens le nomment *kubideh*. Les Afghans et les Azerbaïdjanis l'ont baptisé *lula*, diminutif de *lyulya kebab*. Les Indiens et les Pakistanais parlent de *seekh kebab*. Quel que soit son nom, le kebab est l'un des mets les plus populaires au monde.

Le règne du *kofta* s'étend vers l'est du Maroc jusqu'au Bengladesh, et peut-être même plus loin encore – certains prétendent que les satés de bœuf et d'agneau que l'on retrouve en Indonésie sont un type de *kofta*. Même si le nom, les ingrédients de base et les assaisonnements varient d'un endroit à l'autre, nous demeurons en présence de viande hachée cuite à la broche sur le gril.

Dans sa plus simple expression, le *kofta* est composé d'agneau ou de bœuf haché agrémenté d'ail, d'oignon et de persil. On ajoute parfois un œuf ou du blé concassé pour donner au kebab une texture plus consistante. Le kebab sera également plus ferme si on pétrit la viande dans un poêlon chauffé à feu doux. En Iran et dans les Balkans, l'ajout de bicarbonate de soude ou d'eau de Seltz produit des *mititeis* et des *cevapcicis* (la version balkanique du *kofta*) légers et délicieux.

Les épices varient elles aussi selon le pays d'origine. Le cumin et le paprika du Maroc sont remplacés au Moyen-Orient par la cannelle et la menthe. Les *kebabi* d'Asie centrale assaisonnent leurs *lula kebabs* d'aneth, de coriandre et de piments forts. En Inde, on a recours aux arômes évocateurs du gingembre, du cumin et du curcuma pour donner du piquant à l'agneau des *seekh kebabs*.

Vous trouverez dans ce chapitre plusieurs variantes du kebab. Employez autant que possible la technique de cuisson présentée à la page 23. Sinon, huilez bien la grille avant d'y déposer vos kebabs.

utilisé des échalotes et des petits oignons blancs avec le même succès. Après avoir grillé les ingrédients, on met l'agneau, les oignons et quelques gouttes de mélasse de grenade dans un plat couvert. En quelques minutes, cela cuit les oignons à la vapeur tout en donnant une incroyable saveur aigre-douce à la viande.

NÉCESSAIRE

8 brochettes métalliques, longues, plates et larges

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) d'agneau haché
1 gousse d'ail, émincée
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
20 grosses échalotes ou petits oignons
Pain pita
2 à 3 c. à café (2 à 3 c. à thé) de Mélasse de grenade (recette suivante)

1. Dans un grand bol, mettre l'agneau, l'ail, le sel, le cumin et le poivre. Pétrir de 3 à 4 min avec les mains. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sel, du cumin et du poivre au besoin.

2. Peler les échalotes et les couper en deux sur la longueur. En commençant par le côté bombé, enfiler 5 demi-échalotes sur chaque brochette en laissant un espace de 2,5 cm (1 po) entre elles.

3. Couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Diviser la viande en 32 portions égales. Humecter légèrement les mains à l'eau froide et mouler solidement une portion de viande autour de la brochette entre 2 moitiés d'échalote. Essayer de mouler la viande de la même grosseur que les demi-échalotes. Répéter l'opération pour obtenir des brochettes avec 5 morceaux d'échalote et 4 portions de viande. Mettre les kebabs sur la plaque à pâtisserie. Si on désire griller les kebabs plus tard, les couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.

4. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée. On peut aussi opter pour la méthode sans grille (voir encadré p. 23).

5. Quand le gril est prêt, disposer les kebabs selon la méthode de cuisson sans grille ou brosser et huiler généreusement la grille et y disposer les kebabs. Cuire, en retournant à l'aide d'une pince, de 8 à 10 min, jusqu'à ce que les échalotes soient tendres et dorées et que la viande soit dorée et bien cuite à l'intérieur.

6. Envelopper un pain pita autour des brochettes grillées et faire glisser les échalotes et la viande doucement dans un grand bol. Ajouter la mélasse de grenade, mélanger, couvrir et laisser reposer 3 min. Distribuer la viande et les échalotes dans des assiettes individuelles et servir immédiatement avec du pain pita.

MÉLASSE DE GRENADE

NARSRHAB

375 ML (1 ½ TASSE)

Commandez des viandes ou des fruits de mer grillés dans l'est de la Turquie, en République de Géorgie, en Arménie et à peu près n'importe où en Asie centrale et on vous servira un condiment aigre-doux qui explose de saveurs et qui ressemble à du goudron liquide. On en verse aussi souvent sur les aliments avant de les servir. Connue là-bas sous le nom de *narshrab,* la mélasse de grenade est composée de jus de grenade fraîche que l'on fait réduire par ébullition jusqu'à l'obtention d'un sirop épais bien parfumé. Quelques gouttes sur les côtelettes et les brochettes rehaussent indéniablement le goût de la viande. Vous en trouverez en bouteille dans quelques épiceries du Moyen-Orient. Voici comment faire votre propre recette.

8 à 10 grenades (pour obtenir 1 litre/4 tasses de jus)
55 g (¼ tasse) de sucre

1. Couper les grenades en deux et les presser à l'aide d'un presse-agrumes ; on obtiendra environ 1 litre (4 tasses) de jus. Filtrer le jus dans une grande casserole, large et profonde à fond épais et ajouter le sucre.

Le kebab à la turque

Imam Cagdas et Gaziantep ne figurent peut-être pas dans les guides touristiques, mais mentionnez ces noms à un Turc et il vous regardera d'un air entendu. Le restaurant *Imam Cagdas* a été fondé en 1887 par le grand-père du propriétaire actuel, Imam Cagdas. Il s'agit sans doute de la maison de kebab la plus célèbre de Turquie. Le jour de ma visite, plus de 700 clients affamés étaient massés dans l'établissement de deux étages, dont le maire de la ville et le commandant de la base militaire locale. Et c'était la saison morte!

Gaziantep est la sixième ville la plus importante de Turquie, et sa capitale gastronomique. Cette métropole aussi poussiéreuse que dynamique située dans le sud du pays, près de la frontière syrienne, est reconnue comme étant le centre de la culture de la pistache. Ses piments forts sont aussi renommés que ceux de Santa Fe. Mais le véritable joyau culinaire de Gaziantep, c'est le kebab. On aperçoit dans la cuisine ouverte du *Imam Cagdas* des montagnes de ce mets, empilées sur des plats de métal.

La variété de kebabs que l'on trouve ici témoigne de l'imagination culinaire des Turcs : il y a le *sogar kebab* que l'on sert avec des échalotes entières et quelques gouttes de mélasse de grenade ; le *semit kebab*, avec son mélange moelleux d'agneau haché et de blé boulghour épicé à la menthe fraîche et au piment de la Jamaïque ; sans oublier ce véritable plaisir pour les yeux qu'est le *sedzeli kebab,* dans lequel les reflets pourpres de l'aubergine se mélangent aux nuances dorées de l'agneau haché rôti à la broche. Et ce n'était là qu'une partie du menu d'hiver! Le *Imam Cagdas* adapte son menu aux saisons.

Gaziantep étant dans une région reculée boudée des touristes, il peut sembler étrange de commencer là notre périple culinaire turc, mais le fait est que ses habitants sont des maniaques de barbecue. Il y a quelques années, un pilote de ligne qui survolait la ville a contacté le service des incendies pour signaler un feu de forêt. Il s'avéra que l'épais nuage de fumée qu'il avait repéré provenait des milliers de barbecues portatifs que des familles en pique-nique avaient apportés au parc.

Délices d'Istanbul

Tous les restaurateurs turcs dignes de ce nom prétendent avoir fait leurs armes dans les cuisines de Gaziantep. Le patron du *Develi* ne fait pas exception. J'adore ce resto d'Istanbul à l'atmosphère à la fois chic et décontractée qui a été fondé en 1912 par l'aïeul du proprio actuel, Ali Develier, qui était marchand de chameau à Gaziantep. *Develi* s'étend aujourd'hui sur quatre étages et compte 450 places.

J'ai d'abord goûté au *pilaki,* un assortiment de trempettes et de salades agrémentées d'une huile d'olive turque passablement fruitée. Vinrent ensuite le *lamejun,* une pizza turque à l'agneau haché, puis un pain frais nommé *pida* dont le goût s'apparente à la fois à la fougasse et au pain pita. La spécialité de la maison est un délicieux kebab à l'agneau et aux pistaches. J'ai aussi goûté à un *shish kebab* parfumé au citron et au kebab Ali Nasik, qui est servi sur une purée de yogourt et d'aubergine grillée.

Le kebab dans la rue

En Turquie, le kebab ne se savoure pas uniquement dans les restaurants. Le mets le plus populaire au pays est sans contredit le *donner,* un kebab préparé dans les barbecues de la rue qui est composé de lamelles d'agneau ou de poulet épicé. Les lamelles sont enroulées autour d'une broche pour former une sorte de rôti géant que l'on grille dans une rôtissoire verticale. Il y a en fait deux types de *donner*: le *yaprak* est fait d'agneau entier et le *kyma,* d'agneau haché.

La beauté du *donner kebab,* c'est que chaque portion est taillée à la surface de ce grand rôti, où la viande est fraîchement grillée et délicieusement croustillante. La coupe s'effectue toujours de haut en bas de façon que le jus et les graisses dégoulinent vers le bas et badigeonnent la viande. Les minces tranches sont déposées dans un pain pita ou lavash, on y ajoute laitue, tomates et sauce au yogourt, puis on enroule le tout en un cône chaud et succulent. Dans les rues de Turquie, ce festin vous coûtera moins d'un dollar.

Un trésor turc

J'ai passé ma dernière soirée en Turquie dans les rues de Beyolu, un secteur animé d'Istanbul qui me rappelle le quartier latin de Paris. J'ai déniché parmi les cafés et tavernes de ce quartier un charmant resto de barbecue, le *Kiyi.* Le brasero de 4 m de long et de 1 m de large qui trônait au centre du restaurant était coiffé d'une hotte de cuivre ouvragé dépeignant des scènes de la vie rurale turque et, tout autour, un comptoir de marbre pouvait accueillir une douzaine de clients. On aurait dit un bar à sushi, sauf que le poisson cru était remplacé ici par de l'agneau grillé.

Le chef du *Kiyi,* Murat Dademir, est un grand gars sympathique originaire d'Adana, une ville du sud du pays. Quand je l'ai rencontré, il était justement occupé à fabriquer des *adana kebabs* – l'agneau haché est épicé ici aux piments d'Alep. Travaillant à une vitesse affolante, il prépara ensuite pour ses clients certains des plats les plus populaires de Turquie, dont le *iskander,* un kebab que l'on coupe en tranches minces et qu'on sert avec du yogourt sur du *pida,* et le *durum,* un sandwich enveloppé dans du pain lavash contenant des minces tranches d'agneau grillé, de la laitue, des tomates, de l'oignon et du yogourt.

Une fois informé de mon intérêt pour les grillades turques, Murat offrit de me préparer une salade spéciale nommée *ezmeli.* Il déposa des piments corne de bœuf directement sur les charbons et les laissa cuire jusqu'à ce que leur peau noircisse et se couvre de cloques. Il fit cuire de la même façon des tomates et des aubergines turques. Une fois ces légumes cuits, il retira une partie de la peau carbonisée, les coupa en dés et y ajouta du persil, de l'huile d'olive fruitée et du jus de citron. Quel plat végétarien délicieux !

2. Porter à ébullition, réduire la chaleur et laisser bouillir de 15 à 20 min, jusqu'à ce que le jus réduise des deux tiers et devienne foncé, épais et sirupeux. Transvider dans une bouteille ou un pot stérilisé. Cette mélasse se conserve 2 mois au réfrigérateur.

TURQUIE

KEBABS D'AGNEAU
AUX PISTACHES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 KEBABS ; 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Ces kebabs d'agneau haché parsemés de morceaux de pistache verts et croquants sont une spécialité du populaire restaurant *Develi* d'Istanbul. Son fondateur venait de Gaziantep, la capitale gastronomique de la Turquie, située près de la frontière syrienne. En plus d'être reconnue pour sa cuisine plutôt épicée, Gaziantep est réputée pour ses pistaches, qui donnent un goût intense et une couleur verte surnaturelle aux plats. Pour de meilleurs résultats, achetez des pistaches de Turquie de préférence. Servez ces kebabs avec la Grande assiette de salade et de radis à la mode turque (p. 131), la Relish aux oignons et à la coriandre (p. 504) et du pain pita.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 h pour faire refroidir les kebabs

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques, longues, plates et larges

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) d'agneau haché
60 g (½ tasse) de pistaches décortiquées (de Turquie de préférence), hachées grossièrement avec les mains ou le robot de cuisine
25 g (¼ tasse) d'oignons rouges, émincés
1 gousse d'ail, émincée
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de piment d'Alep moulu ou en flocons (voir encadré p. 281) ou d'assaisonnement au chile
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu

½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
Pains pitas

1. Dans un grand bol, mettre l'agneau, les pistaches, les oignons, l'ail, le sel, le piment d'Alep, le cumin et le poivre noir. Pétrir de 3 à 4 min avec les mains. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sel et du poivre au besoin. Couvrir et réfrigérer de 1 à 2 h.

2. Couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Diviser la viande en 4 portions égales. Humecter légèrement les mains à l'eau froide et mouler solidement chaque portion autour d'une brochette en laissant un espace libre de 2,5 cm (1 po) au bout. Former une longue saucisse plate de 20 à 25 cm (8 à 10 po) de longueur et de 2,5 cm (1 po) de largeur. Mettre ensuite les kebabs sur la plaque.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée. On peut aussi opter pour la méthode sans grille (voir encadré p. 23).

4. Quand le gril est prêt, disposer les kebabs selon la méthode de cuisson sans grille ou brosser et huiler généreusement la grille et y disposer les kebabs. Cuire de 6 à 8 min au total, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que les kebabs soient dorés et bien cuits à l'intérieur. Servir immédiatement.

5. Envelopper un pain pita autour des kebabs grillés et faire glisser la viande dans une assiette de service. Servir immédiatement avec du pain pita.

INDE

LE SEEKH KEBAB ORIGINAL DE KARIM

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 KEBABS ; 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Le *seekh kebab* est un genre de saucisse indienne que l'on prépare avec de la viande hachée épicée (ou des légumes). On la moule ensuite sur des brochettes carrées ou plates pour les faire cuire sur un feu de charbon de bois. On les cuit parfois dans la chaleur vive du *tandour* (surtout dans les restaurants chic), mais on utilise plus souvent un brasero. Les brochettes plates ayant au moins 1,25 cm (½ po) de largeur font l'affaire, mais évitez celles qui sont minces, car la viande aura tendance à tomber.

Il existe plusieurs recettes de *seekh kebab*. Celle-ci vient du restaurant *Karim* de New Delhi. L'ajout de *dhal* (pois cassés cuits) leur donne un goût et une texture uniques. Ne soyez pas rebuté par la quantité de gras de cette recette : la viande doit en contenir au moins 20 % afin que les kebabs restent tendres, mais une grande partie fondra pendant la cuisson. Servez les brochettes avec du pain indien – le Pain naan (p. 147) est mon premier choix – et de la Sauce à la coriandre (p. 544), semblable au chutney indien.

PRÉPARATION À L'AVANCE
1 à 2 h pour faire refroidir les kebabs

NÉCESSAIRE
4 brochettes métalliques, longues, plates et larges

INGRÉDIENTS
60 g (½ tasse) de pois cassés jaunes séchés
¼ c. à café (¼ c. à thé) de curcuma moulu
480 g (1 lb) d'agneau haché
1 gousse d'ail, émincée
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et émincés
2 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée
2 c. à café (2 c. à thé) de gingembre frais, pelé et râpé
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de graines de cumin, grillées (voir encadré p. 126)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre de Cayenne, ou plus au goût
Pains naan (p. 147 ; facultatif)
1 petit oignon rouge ou 1 grosse échalote, en tranches fines
Quartiers de citron

1. Dans une casserole moyenne, couvrir d'eau les pois cassés et le curcuma. Porter à ébullition à feu élevé,

réduire la chaleur à feu moyen et laisser mijoter à découvert de 12 à 15 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres sans être pâteux; pour une cuisson parfaite, on devrait pouvoir écraser un pois entre le pouce et l'index. Égoutter dans une passoire et laisser refroidir.

2. Moudre les pois refroidis dans le robot de cuisine et les réduire en farine grossière. Mettre l'agneau dans un grand bol, ajouter les pois, l'ail, les oignons verts, la coriandre, le gingembre, le sel, le cumin, le poivre noir et le cayenne. Pétrir de 3 à 4 min avec les mains. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sel, du poivre noir et du cayenne au besoin; le goût doit être très relevé. Couvrir et réfrigérer de 1 à 2h.

3. Couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Diviser la viande en 4 portions égales. Humecter légèrement les mains à l'eau froide et mouler solidement chaque portion autour d'une brochette en laissant un espace libre de 2,5 cm (1 po) au bout. Former une longue saucisse plate de 20 à 25 cm (8 à 10 po) de longueur et de 2,5 cm (1 po) de largeur. Mettre les kebabs sur la plaque (voir Note).

4. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée. On peut aussi opter pour la méthode sans grille (voir encadré p. 23).

5. Quand le gril est prêt, disposer les kebabs selon la méthode de cuisson sans grille ou brosser et huiler généreusement la grille et y disposer les kebabs. Cuire les kebabs de 6 à 8 min en tout, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits à l'intérieur.

6. On peut envelopper un pain naan autour des brochettes grillées et faire glisser la viande dans une assiette de service. Servir les kebabs accompagnés de tranches d'oignon et de quartiers de citron.

NOTE: Si on ne cuit pas les kebabs immédiatement, les couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.

AZERBAÏDJAN

PAIN LAVASH À L'AGNEAU

LYULYA KEBAB

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
24 MORCEAUX ; 8 À 12 PORTIONS EN ENTRÉE OU 4 À 6 EN PLAT PRINCIPAL

Les kebabs d'agneau haché sont populaires dans l'ensemble du monde musulman, de Sumatra à Marrakech, mais ils atteignent leur apothéose en Turquie, en Iran et dans les anciennes républiques soviétiques de l'Asie centrale. Ces kebabs contiennent du basilic frais et des pépins de grenade. Cette recette vient du restaurant de l'hôtel *Hyatt Regency* de Baku où on les sert enveloppés de fines herbes fraîches et du pain lavash aussi mince que du papier. (Vous en trouverez dans les épiceries du Moyen-Orient et certains supermarchés). Le lavash ressemble à une serviette de table comestible et rend ces brochettes bonnes à s'en lécher les doigts.

NÉCESSAIRE

8 brochettes métalliques, longues, plates et larges

KEBABS

720 g (1 ½ lb) d'agneau haché
1 petit oignon, haché finement
2 c. à soupe de farine de blé entier
7 g (¼ tasse) de persil plat, haché
7 g (¼ tasse) de feuilles de basilic, en fine julienne
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût

SERVICE

2 grands pains lavash ou 4 pitas
24 feuilles de basilic frais
24 brins de persil plat
4 oignons verts, parties blanche et verte, parés et coupés en fines tranches
1 grosse grenade (détacher les pépins)
3 c. à soupe de sumac moulu (facultatif; voir p. 279)

1. Mélanger l'agneau et les oignons dans le robot de cuisine jusqu'à ce que les oignons soient hachés très finement. Ajouter la farine, le persil, le basilic, le sel et le poivre et mixer brièvement. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sel et du poivre au besoin ; le mélange doit être très relevé. Transvaser dans un grand bol, couvrir et réfrigérer 20 min.

2. Couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Diviser la viande en 8 portions égales. Humecter légèrement les mains à l'eau froide et mouler solidement chaque portion autour d'une brochette en laissant un espace libre de 2,5 cm (1 po) au bout. Former une longue saucisse plate de 20 à 25 cm (8 à 10 po) de longueur et de 2,5 cm (1 po) de largeur. Mettre les kebabs sur la plaque (voir Note).

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée. On peut aussi opter pour la méthode sans grille (voir encadré p. 23).

4. Quand le gril est prêt, disposer les kebabs selon la méthode de cuisson sans grille ou brosser et huiler généreusement la grille et y disposer les kebabs. Cuire les kebabs de 6 à 8 min en tout, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits à l'intérieur.

5. Disposer les kebabs sur un plateau et mettre le pain lavash sur la grille en une seule couche. Cuire environ 20 secondes de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit chaud et souple. Retirer du feu et découper en lanières de 13 x 10 cm (5 x 4 po).

6. On peut envelopper un morceau de pain autour des brochettes grillées et faire glisser la viande dans une grande assiette. Couper chaque kebab en 3 morceaux de 10 cm (4 po). Envelopper chaque morceau de viande dans un bout de pain, garnir de feuilles de basilic et de persil. Dresser dans une assiette et garnir d'oignons verts et de pépins de grenade. Saupoudrer de sumac au goût.

NOTE : Si on ne cuit pas les kebabs immédiatement, les couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.

TURQUIE

KEBABS D'AGNEAU À L'AUBERGINE

SEDZELI KEBAB

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Ces brochettes colorées sont extrêmement appréciées en Turquie. La douceur des aubergines explique en partie ce succès. Pendant la cuisson, elles absorbent le jus de cuisson de la viande, créant ainsi un mariage divin. Cette recette offre une grande quantité de légumes, ce qui plaira à ceux qui surveillent leur alimentation. Choisissez des aubergines longues et effilées ; les aubergines orientales font bien l'affaire. Servez ces brochettes avec la Relish d'oignons à la mélasse de grenade de la p. 504 et la salade de radis de la p. 131.

NÉCESSAIRE

8 brochettes métalliques longues ou 8 brochettes de bambou et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) d'agneau haché
25 g (¼ tasse) d'oignons rouges, émincés
1 gousse d'ail, émincée
3 c. à soupe de persil plat frais, haché finement
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
8 aubergines orientales ou autres, longues et minces, de 15 à 18 cm (6 x 7 po) de longueur et de 4 cm (1 ½ po) de largeur
Pain lavash ou pita

1. Dans un grand bol, mettre l'agneau, les oignons, l'ail, le persil, le sel, le cumin et le poivre. Pétrir la viande de 3 à 4 min avec les mains. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sel ou du poivre au besoin ; le goût doit être très relevé.

KEBABS D'AGNEAU À L'AUBERGINE





KEBABS À L'AGNEAU ET AU BOULGHOUR | PAGE 279

2. Couper et jeter les extrémités des aubergines. Couper chacune sur la largeur en tranches de 4 cm (1 ½ po). Sur chaque brochette, enfiler 4 morceaux d'aubergine en espaçant les morceaux de 4 cm (1 ½ po).

3. Couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Diviser la viande en 24 portions égales. Humecter légèrement les mains à l'eau froide et mouler solidement chaque portion autour d'une brochette entre les tranches d'aubergine, si possible de la même dimension que les morceaux d'aubergine. Répéter l'opération. Les brochettes devraient contenir 4 morceaux d'aubergine et 3 portions de viande. Mettre les kebabs sur la plaque (voir Note).

4. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée. On peut aussi opter pour la méthode sans grille (voir encadré p. 23).

5. Quand le gril est prêt, disposer les kebabs selon la méthode de cuisson sans grille ou brosser et huiler généreusement la grille et y disposer les kebabs. (Si on utilise les brochettes en bambou, glisser une feuille d'aluminium pliée en trois sous le bout pour les empêcher de brûler.) Cuire les kebabs de 6 à 8 min en tout, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits à l'intérieur.

NOTE: Si on ne cuit pas les kebabs immédiatement, les couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.

Sumac

Si vous commandez un repas de kebabs ou de *koftas* au Moyen-Orient et en Asie centrale, on vous offrira un bol de poudre de couleur pourpre au goût acidulé et citronné comparable à celui d'une prune acidulée. Il s'agit du sumac. Fait à partir des baies et des fleurs d'un arbuste du Moyen-Orient, on l'utilise principalement avec les viandes et les fruits de mer grillés. On peut le remplacer par du jus de citron. Vous pourrez vous procurer du sumac dans les épiceries du Moyen-Orient, les magasins d'aliments naturels et certains supermarchés.

6. On peut envelopper un morceau de pain lavash autour des brochettes grillées et faire glisser la viande et les aubergines doucement dans des assiettes. On peut gratter ou non la peau noircie des aubergines avant de servir accompagné de pain lavash.

TURQUIE

KEBABS À L'AGNEAU ET AU BOULGHOUR

SEMIT KEBAB

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le mélange d'agneau et de boulghour est populaire au Moyen-Orient et au Proche-Orient. J'adore le *cig kofte*, un plat turc qui combine à merveille ces deux ingrédients. Le mets que je vous présente maintenant est son vague cousin et il vient du restaurant *Cagdas* de Gaziantep, en Turquie. Le blé concassé donne aux kebabs une consistance ferme agréable à mastiquer. La menthe et le piment de la Jamaïque renforcent la douceur du boulghour tandis que les piments et le paprika excitent les papilles au maximum.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2h pour le trempage du boulghour, plus 1 à 2h pour faire refroidir les kebabs

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques, longues, plates et larges

INGRÉDIENTS

95 g (½ tasse) de boulghour fin
480 g (1 lb) d'agneau haché
1 petit oignon, émincé
1 gousse d'ail, émincée
2 c. à café (2 c. à thé) de menthe séchée
1 c. à café (1 c. à thé) de piment d'Alep (voir encadré p. 281) ou de paprika fort, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût

½ c. à café (½ c. à thé) de piment rouge en flocons
¼ c. à café (¼ c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu
Pain lavash ou pita

1. Couvrir le boulghour avec 2,5 cm (1 po) d'eau et laisser tremper pendant 2h.

2. Mettre l'agneau dans un grand bol. Égoutter le boulghour dans une passoire et presser avec les doigts pour enlever le maximum d'eau. Ajouter le boulghour à l'agneau, puis incorporer les oignons, l'ail, la menthe, le piment d'Alep, le sel, le poivre noir, le piment rouge et le piment de la Jamaïque. Pétrir la viande de 3 à 4 min avec les mains. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du piment d'Alep, du sel et du poivre au besoin; le goût doit être très relevé.

3. Couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Diviser la viande en 4 portions égales. Humecter légèrement les mains à l'eau froide et mouler solidement chaque portion autour d'une brochette en laissant un espace libre de 2,5 cm (1 po) au bout. Former une longue saucisse de 20 à 25 cm (8 à 10 po) de longueur et de 2,5 cm (1 po) de diamètre. Mettre les kebabs sur la plaque (voir Note). Couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer de 1 à 2h.

4. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée. On peut aussi opter pour la méthode sans grille (voir encadré p. 23).

5. Quand le gril est prêt, disposer les kebabs selon la méthode de cuisson sans grille ou brosser et huiler généreusement la grille et y disposer les kebabs. Cuire de 6 à 8 min en tout, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits à l'intérieur.

6. On peut envelopper un morceau de pain lavash autour des brochettes grillées et faire glisser la viande dans les assiettes. Servir immédiatement accompagné de pain lavash.

NOTE: Si on ne cuit pas les kebabs immédiatement, les couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.

TURQUIE

KEBABS D'AGNEAU À L'AUBERGINE ET AU YOGOURT

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 KEBABS, 4 PORTIONS

Voici l'un des kebabs les plus populaires de Turquie, un hommage au feu et à la fumée qui met en vedette deux ingrédients dont le succès est toujours assuré sur le gril: l'agneau et l'aubergine. On accorde sa paternité à Ali Nasik (Gentil Al), un cuisinier originaire de la ville de Bursa. Son rêve était de créer une recette d'agneau haché épicé servi en brochettes sur une purée d'aubergines grillées et de yogourt. De nos jours, on peut goûter ce merveilleux plat dans toute la Turquie. Vous pouvez préparer la purée d'aubergines à l'avance (j'aime le faire la veille). Essayez de trouver du yogourt de lait entier du Moyen-Orient. L'aneth n'est pas un ingrédient traditionnel, mais j'aime comment il arrondit les saveurs de ce plat.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2h pour faire refroidir les kebabs

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques, longues, plates et larges

KEBABS

480 g (1 lb) d'agneau haché
3 c. à soupe d'oignons, émincés
1 gousse d'ail, émincée
1 c. à soupe d'aneth frais, haché ou 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) d'aneth séché (facultatif)
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût

PURÉE D'AUBERGINES

2 aubergines orientales ou autres, longues et minces, d'environ 300 g (10 oz) chacune
2 gousses d'ail, émincées
250 à 310 ml (1 à 1 ¼ tasse) de yogourt entier nature

1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût

SERVICE

Pains pitas
250 ml (1 tasse) de yogourt entier nature
2 c. à soupe de persil plat frais, haché

1. Préparation des kebabs: Dans un grand bol, mettre l'agneau, les oignons, l'ail, l'aneth, le sel, le cumin et le poivre. Pétrir la viande de 3 à 4 min avec les mains. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sel ou du poivre au besoin.

2. Couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Diviser la viande en 4 portions égales. Humecter légèrement les mains à l'eau froide et mouler solidement chaque portion autour d'une brochette en laissant un espace libre de 2,5 cm (1 po) au bout. Former une longue saucisse de 20 à 25 cm (8 à 10 po) de longueur et de 2,5 cm (1 po) de diamètre. Mettre les kebabs sur la plaque (voir Note). Couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer de 1 à 2h.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille.

4. Préparation de la purée d'aubergines: Mettre les aubergines sur la grille chaude et cuire de 20 à 30 min, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la peau soit noircie et que la chair soit tendre. Laisser refroidir dans une grande assiette.

5. Gratter le plus possible la peau noircie des aubergines; ne pas s'inquiéter s'il en reste un peu. Couper en cubes et réduire en purée à l'aide du robot de cuisine. Transvaser la purée d'aubergines dans un bol, ajouter l'ail, 250 g (1 tasse) de yogourt, le jus de citron, le sel et le poivre. La purée doit être plutôt légère; ajouter le yogourt restant au besoin. Ajouter du jus de citron, du sel ou du poivre au besoin: le goût doit être très relevé. Couvrir et réserver.

6. Au besoin, ajouter de 20 à 24 morceaux de charbon de bois pour augmenter la chaleur du gril à température élevée. On peut aussi opter pour la méthode sans grille (voir encadré p. 23).

7. Quand le gril est prêt, disposer les kebabs selon la méthode de cuisson sans grille ou brosser et huiler généreusement la grille et y disposer les kebabs. Cuire de 6 à 8 min au total, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits à l'intérieur.

8. Pendant ce temps, réchauffer la purée d'aubergines sur le côté du gril, à découvert, dans une casserole moyenne.

9. Service: On peut envelopper un morceau de pain pita autour des brochettes grillées, faire glisser la viande dans une grande assiette et couper les kebabs en morceaux de 5 cm (2 po).

Verser de la purée d'aubergines au centre de 4 assiettes individuelles. Mettre 60 g (¼ tasse) de yogourt sur chaque portion de purée et disposer quelques morceaux de viande sur le yogourt. Saupoudrer de persil et servir immédiatement avec du pita.

NOTE: Si on ne cuit pas les kebabs immédiatement, les couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.

Piment d'Alep

Ce piment brun rougeâtre est petit et rond. Il fait fureur de la Syrie à l'est de la Turquie. Habituellement utilisé sous forme de poudre ou de flocons, il est très piquant avec son goût net, acidulé et presque métallique semblable au piment ancho. Vous le trouverez dans les épiceries du Moyen-Orient.

IRAQ

KEBABS DE POULET AUX POIVRONS ET AUX ÉPICES
KAFTA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 KEBABS, 4 PORTIONS

La viande normalement utilisée pour les recettes de *kafta* est l'agneau. Pour changer un peu, je vous propose de la poitrine de poulet grillée à cause de sa faible teneur en gras. J'ai eu cette idée en allant au restaurant *Fendi* de Detroit dont les propriétaires sont chaldéens, c'est-à-dire des chrétiens de l'Irak. Ces kebabs sont faibles en gras mais riches en saveurs grâce au paprika et aux poivrons. Pour un goût moins relevé, prenez du paprika doux, et choisissez du paprika fort pour les papilles plus costaudes. Servez ce plat avec des Marinades de l'Asie centrale (p. 500), du Riz vapeur à la mode persane (p. 481) ou du Riz persan à la croûte dorée (p. 481).

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques, longues, plates et larges

INGRÉDIENTS

600 g (1 ¼ lb) de poitrines de poulet, désossées, sans la peau, sans gras ni tendons, en cubes de 2,5 cm (1 po)
1 gousse d'ail, émincée
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de paprika fort ou doux, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu, ou plus au goût
3 c. à soupe de persil plat frais, haché finement
3 c. à soupe de poivrons verts, émincés
3 c. à soupe de poivrons rouges, émincés
1 c. à soupe d'huile d'olive, pour badigeonner

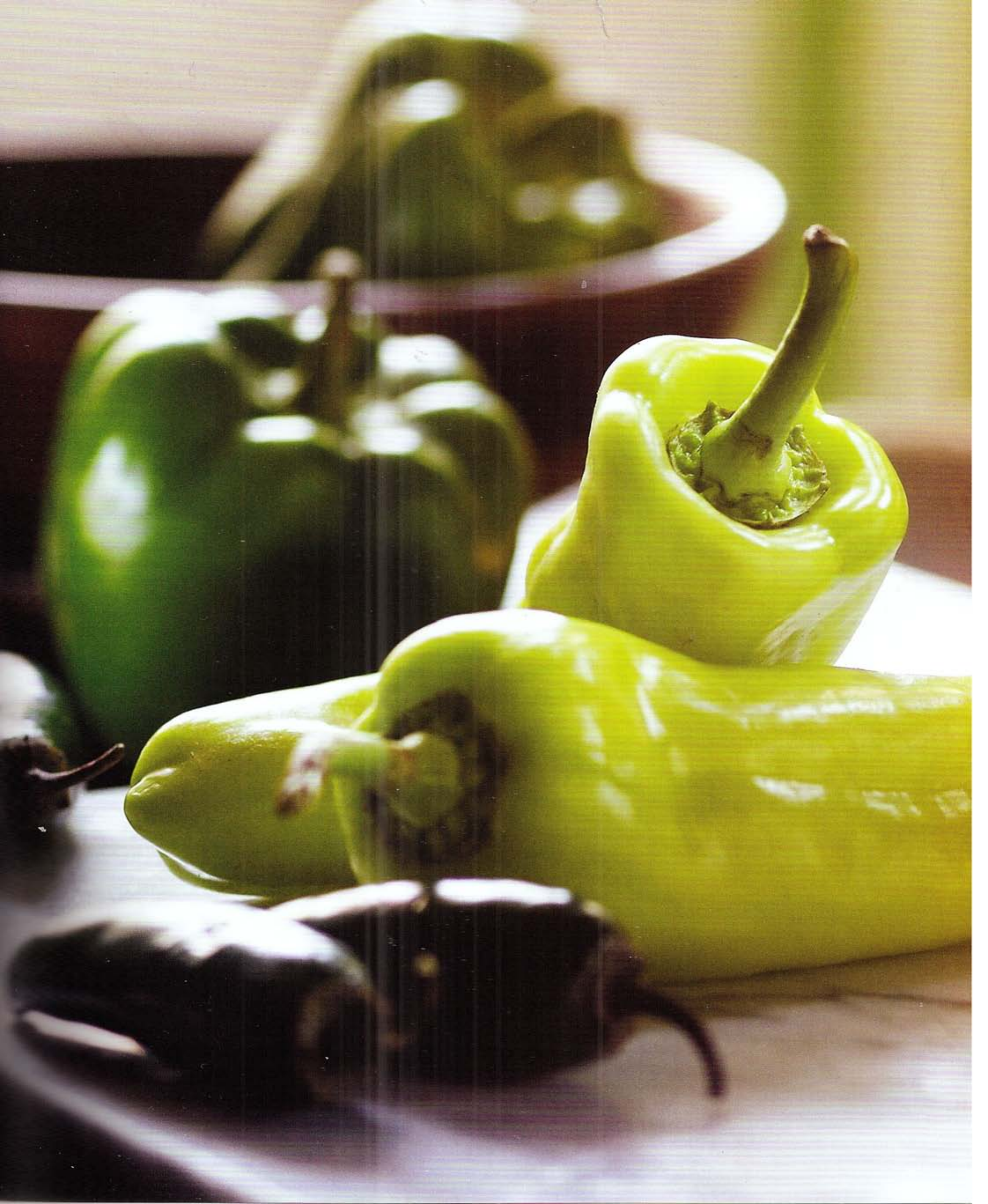
1. Dans le robot de cuisine, mettre le poulet, l'ail, le sel, le poivre blanc, le paprika et le cumin. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière. Ajouter le persil et les poivrons et pulser par petits coups. Ne pas trop mixer, ce qui pourrait donner une couleur fade à l'ensemble. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire 1 c. à café (1 c. à thé) de la préparation dans une poêle antiadhésive, goûter et ajouter du sel, du poivre blanc, du paprika et du cumin au besoin; le goût doit être très relevé.

2. Couvrir une plaque à pâtisserie de pellicule plastique. Diviser la volaille en 4 portions égales. Humecter légèrement les mains à l'eau froide et mouler solidement chaque portion autour d'une brochette en laissant un espace libre de 2,5 cm (1 po) au bout. Former une longue saucisse plate de 20 à 25 cm (8 à 10 po) de longueur et de 2 cm (¾ po) d'épaisseur. Mettre les kebabs sur la plaque (voir Note).

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner légèrement un côté des kebabs d'huile d'olive et les disposer sur la grille chaude, côté huilé vers le bas. Cuire de 2 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Retourner à l'aide d'une pince, badigeonner l'autre côté d'huile et poursuivre la cuisson de 2 à 4 min, jusqu'à ce que la volaille soit bien cuite à l'intérieur. Servir immédiatement.

NOTE: Si on ne cuit pas les kebabs immédiatement, les couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.



POULET PIRI-PIRI | PAGE 289



LA VOLAILLE À SON MEILLEUR

Je m'attarde à la rôtisserie d'un marché de Provence où des dizaines de poulets cuisent lentement au tournebroche devant un mur de feu. Je pourrais tout aussi bien me trouver en Turquie, à Bali, en Toscane ou dans les Antilles. Le poulet grillé fait partie des grillades les plus populaires au monde. Seule notre imagination peut limiter l'invraisemblable diversité des préparations possibles.

« La volaille est pour la cuisine ce qu'est la toile pour les peintres. »

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Dans ce chapitre, vous apprendrez à griller le poulet et les autres volailles de toutes les manières imaginables. Que vous préfériez apprêter des coupes pour cuisson rapide (cuisses, ailes, poitrines) ou des poulets, des dindes ou des canards entiers, vous profiterez des avantages de la cuisson à chaleur indirecte pour que la chair soit magnifiquement imprégnée du bon goût fumé tout en se détachant parfaitement de l'os. Je vous dirai comment éviter le piège fatal: servir du poulet qui n'est pas encore assez cuit mais dont la peau hautement inflammable est déjà brûlée.

Le nombre de plats de poulet grillé inspirés de la cuisine internationale est absolument stupéfiant. Au cours de mes voyages, j'ai découvert le poulet au piri-piri portugais, les petits poulets grillés aux épices marocaines, le Poulet tikka du capitaine du Pakistan (mariné avec du yogourt et de la cardamome) et le fameux Poulet grillé sur une canette de bière fort populaire dans le circuit américain des amateurs de barbecue (on fait griller le poulet debout sur une canette de bière ouverte).

Ouvrez-vous une bonne bière et préparez-vous à découvrir l'art de faire griller la volaille à la perfection.

JAMAÏQUE

POULET BARBECUE DE DIMPLES

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
2 À 4 PORTIONS

La cuisine jerk est tellement réputée en Jamaïque – surtout le porc à la jerk – qu'il est facile d'oublier les autres plats barbecue servis dans l'île. Parmi ceux-ci, un poulet incroyablement succulent dont la chair se détache facilement de l'os et que j'ai essayé la première fois au *Boar Hill,* un petit restaurant situé au bord de l'eau en banlieue de Kingston. «La chef» – même si elle rougissait qu'on l'appelle ainsi – était une belle femme plutôt timide nommée Fastina Sherman. Si on lui faisait un compliment ou si on osait lui poser une question, elle se contentait de nous rendre un sourire embarrassé qui creusait joliment ses fossettes. Ne vous demandez pas pourquoi tout le monde la surnomme «Dimples» (*fossettes* en anglais)!

La marinade est un peu plus douce que la puissante marinade à la jerk, mais il faut quand même la corser avec du piment Scotch Bonnet afin de ne pas trahir ses origines jamaïcaines. Si vous épépinez les piments, leur goût sera moins fort, sinon prenez des piments plus doux comme le *rocotillo* antillais. Ce piment a un peu la forme d'un pâtisson. Il offre le goût fumé du Scotch Bonnet sans toutefois présenter la même puissance.

PRÉPARATION À L'AVANCE

12 à 24 h pour mariner le poulet

NÉCESSAIRE

1 tasse de copeaux ou de morceaux de chêne ou de bois fruitier trempés dans suffisamment d'eau froide pendant 1 h, puis égouttés

POULET

1 poulet entier de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb)
1 botte d'oignons verts, parties blanche et verte, parée et hachée très finement
2 gousses d'ail, émincées
½ à 1 piment Scotch Bonnet, épépiné et haché finement ou ½ à 1 c. à café (½ à 1 c. à thé) de sauce piquante à base de piment Scotch Bonnet
1 c. à soupe de paprika doux
1 c. à café (1 c. à thé) de thym frais ou ½ c. à café (½ c. à thé) de thym séché
½ c. à café (½ c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de sauce soja
1 c. à soupe d'huile végétale

SAUCE BARBECUE

250 g (1 tasse) de ketchup
80 ml (⅓ tasse) de sauce soja
4 oignons verts, parties blanche et verte, parés et émincés
2 gousses d'ail, émincées
2 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
50 à 65 g (¼ à ⅓ tasse) de cassonade foncée bien tassée
60 ml (¼ tasse) de vinaigre blanc distillé
2 c. à soupe de rhum brun, ou plus au goût

1. Préparation du poulet: Retirer les morceaux de gras dans les cavités du poulet ainsi que le sac contenant les abattis que l'on peut réserver pour un autre usage. Rincer le poulet à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Réserver pendant la préparation de la purée d'épices.

2. Dans un bol, mélanger les oignons verts hachés, les 2 gousses d'ail émincées, le piment Scotch Bonnet, le paprika, le thym, le sel, le poivre, 4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de sauce soja et l'huile. Pour plus de saveur, réduire tous les ingrédients en purée lisse dans le mélangeur ou le robot de cuisine. Mettre 2 c. à soupe de la purée d'épices à l'intérieur du poulet et frotter la peau avec la purée restante (ou infiltrer sous la peau; voir encadré p. 292). Mettre le poulet dans un grand sac de plastique réutilisable à fermeture hermétique. Bien refermer le sac et laisser mariner au réfrigérateur de 12 à 24 h en retournant le sac de temps à autre.

3. Préparation de la sauce barbecue: Dans une casserole moyenne à l'épreuve de la corrosion, à feu moyen, porter à ébullition le ketchup, 80 ml (⅓ tasse) de sauce soja, les oignons verts émincés, les 2 gousses d'ail émincées, le gingembre, la cassonade et le vinaigre jusqu'à dissolution de la cassonade. Réduire la chaleur à feu doux et laisser mijoter à découvert de 10 à 15 min, jusqu'à ce que la sauce

épaississe et libère un arôme agréable. Au cours des deux dernières minutes de cuisson, verser le rhum, goûter et en rajouter au besoin. Retirer du feu. On devrait obtenir 500 ml (2 tasses) de sauce.

4. Préparer le gril pour cuisson indirecte et mettre une lèchefrite au centre.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer le gril à température élevée ; quand la fumée apparaît, réduire à température moyenne.

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, préchauffer à température moyenne.

5. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, répartir les copeaux de bois sur la braise. Brosser et huiler la grille. Retirer le poulet du sac de plastique et le mettre sur la grille chaude, au-dessus de la lèchefrite, poitrine vers le haut. Fermer le couvercle et cuire 45 min.

6. Soulever le couvercle et badigeonner le poulet de sauce. Refermer le couvercle et poursuivre la cuisson de 30 à 45 min de plus, jusqu'à ce que la peau soit de couleur brun acajou et que le jus soit clair quand on pique dans la partie la plus charnue de la cuisse avec une brochette ou la pointe d'un couteau. Il sera cuit quand le thermomètre à mesure instantanée piqué dans la partie la plus charnue de la cuisse indiquera environ 77 °C (170 °F). Badigeonner le poulet de sauce tout au long de la cuisson. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté après 1 h et jeter les copeaux de bois restants sur la braise.

7. Mettre le poulet sur une planche à découper ou une grande assiette et laisser reposer 5 min avant de le découper. Servir avec la sauce barbecue restante. S'il reste de la sauce après le repas, couvrir et conserver au réfrigérateur jusqu'à 2 semaines.

Tableau de cuisson pour la volaille

COUPE	MÉTHODE	CHALEUR	CUISSON BIEN CUIT (77 °C/170 °F)
POULET			
entier	indirecte	moyenne	1 h 15 à 1 h 30
entier	tournebroche	élevée	1 h à 1 h 15
entier, en crapaudine	directe	moyenne	40 à 60 min
poitrine désossée	directe	élevée	3 à 6 min par côté
poitrine non désossée	directe	moyenne	8 à 10 min par côté
cuisses	directe	moyenne	8 à 10 min par côté
ailes	directe	moyenne	6 à 8 min par côté
GIBIER À PLUME			
entier, en crapaudine	directe	moyenne	8 à 10 min par côté
CANARD			
entier	tournebroche	moyenne-élevée	1 h 30 à 2 h
entier	indirecte	moyenne	2 h à 2 h 30
DINDE			
entier	indirecte	moyenne	15 à 20 min par 480 g (1 lb)

Ce tableau général sert de guide pour les différentes coupes de volaille.
La cuisine sur le gril est un art et non une science. En cas de doute, se référer à la recette choisie dans ce livre.

ÉTATS-UNIS

POULET GRILLÉ SUR UNE CANETTE DE BIÈRE

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
2 À 4 PORTIONS

Cette recette mythique donne le poulet barbecue le plus tendre, le plus succulent et le plus délicieux qui soit. Le secret? Insérer une canette de bière ouverte à l'intérieur du poulet de manière à le faire tenir à la verticale sur le gril. Cette recette fait toujours l'objet de nombreuses conversations. Elle m'a été inspirée par les Bryce Boar Blazers, une équipe dynamique que j'ai rencontrée sur le circuit du barbecue lors du Memphis in May World Championship Barbecue Cooking Contest. Depuis, cette façon de faire griller le poulet est devenue un véritable classique de la gastronomie américaine.

NÉCESSAIRE

1 ½ tasse de copeaux de prosopis trempés dans suffisamment d'eau froide pendant 1 h, puis égouttés

INGRÉDIENTS

1 gros poulet entier de 1,9 à 2,4 kg (4 à 5 lb)
3 c. à soupe de sel épicé à frotter Memphis (p. 552) ou tout autre sel épicé barbecue
1 canette de bière de 375 ml (12 oz)

1. Préparation du poulet: Retirer les morceaux de gras dans les cavités du poulet ainsi que le sac contenant les abattis que l'on peut réserver pour un autre usage. Rincer le poulet à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Mettre 1 c. à soupe de sel épicé à l'intérieur du poulet et couvrir complètement la peau avec 1 c. à soupe supplémentaire. On peut appliquer ½ c. à soupe de plus sous la peau (voir encadré p. 292). Couvrir et réfrigérer pendant la préparation du gril.

2. Préparer le gril pour cuisson indirecte et mettre une lèchefrite au centre.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer le gril à température élevée; quand la fumée apparaît, réduire à température moyenne.

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, préchauffer à température moyenne.

3. Ouvrir une canette de bière et faire quelques trous supplémentaires sur le dessus avec le bout pointu d'un ouvre-bouteilles. Vider la moitié de la bière et mettre le sel épicé restant dans la canette. Mettre le poulet debout, cavité vers bas, et glisser le poulet sur la canette en l'insérant à l'intérieur.

4. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, répartir les copeaux de bois sur la braise. Brosser et huiler la grille. Mettre le poulet debout au centre de la grille au-dessus de la lèchefrite. Tirer les cuisses vers l'avant de manière à former un trépied sur lequel le poulet tiendra à la verticale. (La canette devient le pied arrière du trépied.)



5. Fermer le couvercle et cuire le poulet de 1 h 15 à 1 h 30, jusqu'à ce qu'il soit tendre et que la chair se détache des os. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté après 1 h et jeter les copeaux de bois restants sur la braise.

6. Mettre le poulet sur une planche à découper ou une grande assiette à l'aide d'une pince et soutenir le dessous, où se trouve la canette, à l'aide d'une large spatule métallique. (Mettre la planche à découper ou le plateau le plus près possible du gril pour éviter d'échapper la bière brûlante.) Avant de retirer la canette et de couper le poulet, laisser reposer 5 min. (Jeter la canette et son contenu ainsi que la carcasse.)

AFRIQUE DU SUD

POULET PIRI-PIRI

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 À 8 PORTIONS

Le *piri-piri* est une sauce portugaise piquante à base de vinaigre et de piment. Les marins portugais des XV^e et XVI^e siècles ont découvert les piments dans le Nouveau Monde, bien sûr, et ils ont le mérite de les avoir fait connaître dans le monde entier. On trouve toujours cette sauce au Portugal et dans ses anciennes colonies : Brésil, Macao, Goa, Angola et Mozambique. Si les Sud-Africains ont su l'intégrer à leur cuisine, c'est certainement grâce à leurs voisins du nord venus de l'Angola et du Mozambique.

Dans les marchés brésiliens, le *piri-piri* porte le nom de *molho malagueta* (sauce au piment malagueta). On peut le remplacer par du tabasco ou par une sauce antillaise au Scotch Bonnet, mais dans ce cas il faudra ajouter 1 à 2 c. à soupe de vinaigre à la marinade.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 12 h pour mariner le poulet

INGRÉDIENTS

- **2 poulets entiers de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb) chacun**
- **125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge**
- **8 c. à soupe de beurre salé, fondu**
- **80 ml (⅓ tasse) de jus de citron fraîchement pressé**
- **3 à 4 c. à soupe de Sauce piquante portugaise (p. 541), de sauce au piment malagueta ou autre sauce piquante (au goût)**
- **1 c. à soupe de paprika doux**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de coriandre moulue**
- **3 gousses d'ail, pelées**
- **3 oignons verts, parties blanche et verte, parés et coupés en tranches**
- **3 c. à soupe de persil plat frais, haché grossièrement**
- **1 morceau de 2,5 cm (1 po) de gingembre frais, pelé et coupé en fines tranches**
- **2 feuilles de laurier, émiettées**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de sel**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**

1. Retirer les morceaux de gras dans les cavités du poulet ainsi que le sac contenant les abattis que l'on peut réserver pour un autre usage. Rincer le poulet à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Préparer les poulets en crapaudine (voir p. 325), puis les mettre dans un bol ou dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion et réserver au réfrigérateur.

2. Dans le robot de cuisine ou le mélangeur, mixer l'huile d'olive, le beurre, le jus de citron, la Sauce piquante portugaise, le paprika, la coriandre, l'ail, les oignons verts, le persil, le gingembre, les feuilles de laurier, le sel et le poivre jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Verser la moitié de la marinade sur les poulets et les enrober complètement avec les mains. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 4 à 12 h (le plus longtemps possible de préférence). Couvrir la sauce restante et réfrigérer. On l'utilisera plus tard pour accompagner les poulets. Avant le service, laisser réchauffer la sauce à température ambiante.

3. Préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne (voir Note).

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les poulets au centre de la grille au-dessus de la lèchefrite, peau vers le haut, réserver la marinade dans le bol. Badigeonner les poulets de marinade, fermer le couvercle et cuire pendant 30 min. Soulever le couvercle et badigeonner de nouveau. Couvrir et cuire 20 à 30 min de plus, jusqu'à ce que le jus soit clair quand on pique le poulet dans la partie la plus charnue de la cuisse, avec une

brochette ou la pointe d'un couteau. Il sera cuit quand le thermomètre à mesure instantanée piqué dans la partie la plus charnue de la cuisse indiquera environ 77 °C (170 °F). Si on désire que la peau soit bien grillée, mettre les poulets, peau vers le bas, directement au-dessus du feu pendant les 5 à 10 dernières minutes de cuisson.

5. À l'aide d'une longue spatule, mettre prudemment les poulets sur une planche à découper ou une grande assiette et laisser reposer 5 min avant de découper. Servir avec la sauce réservée.

NOTE: Pour obtenir des poulets très croustillants, utiliser la méthode de cuisson directe. Préchauffer le gril à température moyenne, brosser et huiler la grille et disposer les poulets sur la grille chaude, peau vers le bas. Griller à découvert de 15 à 20 min de chaque côté. Retourner les poulets prudemment à l'aide d'une grande spatule afin qu'ils ne se défassent pas.

BAHAMAS

POULET GRILLÉ DES BAHAMAS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Dans la plupart des îles antillaises, il est coutume de rincer le poulet et la viande avec du jus de citron vert avant de les mettre à cuire. Cette pratique date probablement de l'époque où l'on ne connaissait pas encore la réfrigération. Les agrumes servaient alors à parfumer autant qu'à désinfecter les aliments. De nos jours, on les utilise pour le goût relevé et acidulé qu'ils donnent au poulet. Servez ce plat avec un bol de Riz et pois à la bahamienne (p. 489).

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min à 2h pour mariner le poulet

INGRÉDIENTS

1 poulet de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb) coupé en quatre ou 4 demi-poitrines de poulet non désossées avec la peau
250 ml (1 tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé
1 petit oignon, en fines tranches
2 gousses d'ail, émincées
½ à 2 piments Scotch Bonnet ou autres piments forts, en fines tranches
2 c. à café (2 c. à thé) de thym frais ou 1 c. à café (1 c. à thé) de thym séché
2 c. à soupe d'huile végétale
1 c. à soupe de paprika doux
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu

1. Rincer les morceaux de poulet à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Mettre les morceaux de poulet dans un plat à l'épreuve de la corrosion ou dans un plat de cuisson et verser le jus de citron vert; retourner le poulet pour l'enrober complètement. Laisser mariner à température ambiante pendant 15 min en retournant le poulet à quelques reprises.

2. Jeter le jus de citron vert. Ajouter au poulet les oignons, l'ail, les piments, le thym, l'huile, le paprika, le sel et le poivre. Bien enrober la volaille. Couvrir et laisser mariner au moins 15 min à température ambiante ou de 1 à 2h au réfrigérateur (le plus longtemps possible de préférence).

3. Préparer le gril à deux zones pour cuisson directe (voir p. 19), préchauffer les deux tiers du gril à température moyenne et garder le dernier tiers sans charbon comme zone de sécurité.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. À l'aide d'une spatule en caoutchouc, retirer les morceaux d'oignon et d'ail sur le poulet. Disposer les morceaux de poulet sur la zone chaude de la grille, peau vers le bas, et cuire de 8 à 12 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et que la chair soit cuite sans aucune trace rosée près des os. Le gras de poulet peut alimenter la flamme; dans ce cas, déplacer les morceaux de poulet sur la zone de sécurité jusqu'à ce que la flamme disparaisse.

5. Servir le poulet dans une grande assiette ou dans des assiettes individuelles.

Comment griller un poulet entier à la perfection

Si vous souhaitez griller un poulet entier, je considère que vous avez besoin d'un tournebroche. Pourquoi la broche est-elle idéale pour la cuisson du poulet? J'ai quelques théories sur le sujet. D'abord, la rotation lente devant un bon feu procure à la chair une chaleur douce et constante qui permet de cuire les cuisses à la perfection sans que la poitrine ne devienne trop sèche. Deuxièmement, le gras qui se trouve sous la peau fond pendant la cuisson et «badigeonne» continuellement la volaille, la gardant tendre. Troisièmement, l'exposition continue à la flamme rend la peau croustillante sans la brûler. Voici quelques conseils pour la cuisson avec ou sans tournebroche.

Griller un poulet entier au tournebroche

1. Prenez un poulet de qualité, de préférence biologique, nourri au grain et élevé en liberté. Retirez et jetez le gras qui se trouve dans les cavités. Enlever le sac contenant les abats et réservez ceux-ci pour un autre usage. Rincez le poulet à l'eau froide, à l'intérieur et à l'extérieur, puis épongez-le minutieusement dehors et dedans avec du papier absorbant.

2. Salez et poivrez la volaille à l'intérieur et à l'extérieur. Pour lui donner plus de saveur, ajoutez une gousse d'ail épluchée, une feuille de laurier, une lanière de zeste de citron et/ou un brin de romarin dans les cavités du cou et du corps. On peut mettre aussi des tranches d'ail sous la peau.

3. Troussez soigneusement le poulet avec de la ficelle, une aiguille à brider ou des brochettes. Cette étape permettra au poulet de cuire uniformément et de conserver une belle forme.

4. Préparez le gril pour la cuisson au tournebroche en suivant les indications du fabricant. Si on utilise du charbon, l'allumer dans une cheminée d'allumage pendant 2 min environ, jusqu'à ce qu'il soit bien rougeoyant. Rassemblez un rang de charbon juste devant l'endroit où le poulet sera placé et un autre rang de charbon *juste derrière. Mettez une lèchefrite exactement* sous l'endroit où le poulet sera placé.

Si vous avez un gril au gaz, mettez la lèchefrite au centre du gril. Puis, si votre tournebroche est muni d'un brûleur, préchauffez-le. Si vous n'avez pas de brûleur à tournebroche, mais que votre gril au gaz est équipé de trois brûleurs, allumez ceux du devant et du derrière à chaleur maximale et gardez celui du milieu éteint.

5. Embrochez le poulet et insérez le bout pointu de la broche dans la cavité du moteur du tournebroche. Faites cuire le poulet en gardant le couvercle fermé, si possible, jusqu'à ce que la peau soit magnifiquement dorée et que la chair soit cuite à la perfection. Il faut compter de 1h à 1h15 de cuisson en tout. Toutes les 15 min, badigeonnez la volaille avec les jus accumulés dans la lèchefrite. Une fois la cuisson achevée, la température interne devrait atteindre 77 °C (170 °F) au thermomètre à viande inséré dans la partie la plus épaisse d'une cuisse (sans toucher l'os). Une autre façon de vérifier la cuisson est de percer la partie la plus épaisse d'une cuisse avec le bout d'une brochette ou d'un couteau pointu; les jus qui s'écouleront doivent être clairs.

6. Retirez le poulet de la broche et mettez-le dans une grande assiette ou sur une planche à découper. Laissez-le reposer 5 min avant de le découper. Retirez la ficelle ou l'aiguille à brider et préparez-vous à déguster le meilleur poulet qui soit.

Griller un poulet entier sans tournebroche

Vous pouvez aussi obtenir un délicieux poulet grâce à la méthode de cuisson à chaleur indirecte. Prenez un poulet d'excellente qualité et troussez-le.

1. Préparez le gril pour cuisson à chaleur indirecte, mettez une lèchefrite sous la grille, juste au centre, et préchauffez le gril à chaleur moyenne. Mettez le poulet sur la grille chaude, poitrine vers le haut, juste au-dessus de la lèchefrite.

2. Fermez le couvercle et faites cuire la volaille jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et que la chair soit cuite à la perfection (tel que décrit à l'étape 5 ci-dessus). Il faut compter de 1h15 à 1h30 de cuisson. Environ toutes les 20 min, badigeonnez le poulet avec les jus de cuisson recueillis dans la lèchefrite. Si vous avez un gril au charbon de bois, ajoutez de 10 à 20 morceaux de charbon de chaque côté après 1h de cuisson. Laissez reposer 5 min avant de découper et de servir.

SÉNÉGAL

POULET À LA MOUTARDE ET AU CITRON

YASSA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

J'ai découvert ce plat dans un restaurant sénégalais de Washington, D.C. On avait préparé une version plutôt douce de ce qui autrement peut être servi très épicé, puisqu'en Afrique on utilise un piment semblable au Scotch Bonnet. Cette recette est inhabituelle pour les amateurs de barbecue nord-américains, mais elle est typique de l'Afrique où l'on fait griller la volaille avant de la faire mijoter dans une sauce à la moutarde et au citron.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 12 h pour mariner le poulet

POULET ET PÂTE ÉPICÉE

1 poulet de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb), coupé en quatre
8 gousses d'ail, pelées
1 à 2 piments Scotch Bonnet, épépinés (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe d'huile végétale

SAUCE À LA MOUTARDE ET AU CITRON

1 gros oignon, haché finement
250 g (1 tasse) de moutarde de Meaux
125 ml (½ tasse) d'huile végétale
60 ml (¼ tasse) de jus de citron fraîchement pressé

COMMENT ASSAISONNER SOUS LA PEAU

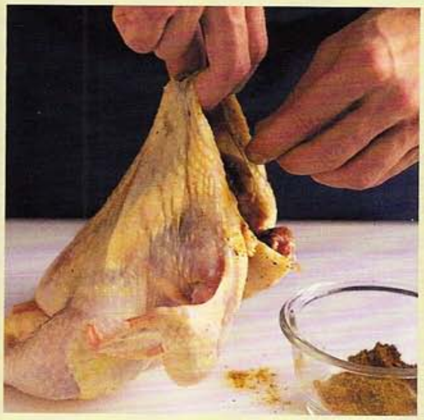
Pour donner au poulet et aux autres volailles un maximum de saveur, rien de tel que de mettre des assaisonnements directement sous la peau avant de les faire griller. De temps à autre, il faut donc déployer nos prouesses chirurgicales pour faire cette opération délicate. La peau de poulet n'est pas aussi perméable qu'on pourrait le croire et le goût des épices n'atteint pas bien sa chair. En étalant le sel à frotter ou la marinade sous la peau, la chair absorbe leurs parfums comme une éponge tandis que la peau retient les jus de cuisson. Cette façon de faire peut sembler étrange, mais vous prendrez vite l'habitude. Voici comment procéder.



1. *En commençant par la cavité du cou, faire un tunnel sous la peau à l'aide de l'index et du majeur, ce qui permettra de la détacher de la chair. Tenir le poulet fermement de l'autre main.*



2. *Glisser la main entière sous la peau et détacher celle-ci de la poitrine, des cuisses et des pilons. Travailler délicatement afin de ne pas déchirer la peau.*



3. *Mettre le sel à frotter ou la marinade directement sur la chair, juste sous la peau. On peut utiliser la même technique pour la volaille coupée en deux ou en quatre ou encore pour assaisonner des poitrines entières.*

12 olives vertes, dénoyautées et coupées en fines tranches
1 feuille de laurier
½ à 1 piment Scotch Bonnet, épépiné (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation de la pâte épicée: Rincer les morceaux de poulet à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Faire une incision sur chaque morceau de poulet, vers les os, et les disposer dans un plat à l'épreuve de la corrosion assez grand pour disposer les morceaux côte à côte sur une seule couche. Réserver au réfrigérateur.

2. Dans un mortier, mettre l'ail, les piments, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel et le poivre. Travailler le mélange à l'aide d'un pilon jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, puis ajouter 3 c. à soupe d'huile et bien mélanger. À défaut d'un mortier et d'un pilon, réduire en pâte lisse dans le mélangeur ou le robot de cuisine.

3. Avec les doigts, mettre de la pâte épicée dans les incisions et partout sur la peau. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 1 à 12 h (le plus longtemps possible de préférence).

4. Préparation de la sauce à la moutarde et au citron: Dans une casserole, mettre les oignons, la moutarde, 125 ml (½ tasse) d'huile, le jus de citron, les olives, la feuille de laurier et le piment. Saler, poivrer et porter à ébullition à feu moyen, puis réduire la chaleur à feu doux. Laisser mijoter à découvert environ 15 min, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les oignons soient tendres, que la sauce soit crémeuse et épaisse et que l'huile commence à se séparer. Retirer du feu et ajouter du sel ou du poivre au besoin. Jeter la feuille de laurier et le piment. Couvrir et réserver.

5. Préparer le gril à deux zones pour cuisson directe (voir p. 19), préchauffer les deux tiers du gril à température moyenne et garder le dernier tiers sans charbon comme zone de sécurité.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les morceaux de poulet sur la zone chaude de la grille, peau vers le bas, et cuire de 8 à 12 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et que la chair soit cuite sans aucune trace rosée près des os. Le gras de poulet peut alimenter la flamme; dans ce cas, déplacer les morceaux de poulet sur la zone de sécurité jusqu'à ce que la flamme disparaisse.

7. Mettre le poulet dans une casserole avec la sauce et faire mijoter à feu doux en arrosant le poulet de temps à autre. Couvrir et cuire de 4 à 5 min, jusqu'à ce que la volaille soit bien parfumée.

8. Mettre les morceaux de poulet dans une grande assiette ou des assiettes individuelles, napper de sauce et servir.

BRÉSIL

POULET À LA BIÈRE À LA BRÉSILIENNE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Les États-Unis ne sont pas le seul pays où l'on privilégie l'alliance entre le poulet et la bière. À Rio de Janeiro, j'ai dégusté ce poulet grillé qui doit sa succulence exceptionnelle à un bain de deux jours dans la bière! Essayez de trouver de la bière brésilienne si vous le pouvez. L'Antartica (de type pilsen) donnera une chair légèrement assaisonnée au poulet tandis que la Xingu Black (un stout amer et foncé) donnera une volaille au goût riche et malté. Servez ce mets avec du Riz fou (p. 489) ou des Haricots noirs au bacon à la brésilienne (p. 494).

PRÉPARATION À L'AVANCE

6 h à 2 jours pour mariner le poulet

INGRÉDIENTS

500 ml (2 tasses) de bière
125 ml (½ tasse) d'huile végétale
125 g (½ tasse) de moutarde de Dijon
1 c. à soupe de paprika doux
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 oignon moyen, en fines tranches
12 gousses d'ail, hachées finement

2 feuilles de laurier
1 poulet de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb), coupé en quatre
Gros sel ou sel marin

1. Dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion assez grand pour contenir les morceaux de poulet et leur permettre de tremper dans la marinade, bien mélanger la bière, l'huile, la moutarde, le paprika et le poivre. Ajouter les oignons, l'ail et les feuilles de laurier.

2. Rincer les morceaux de poulet à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Mettre les morceaux dans la marinade et remuer pour les enrober complètement. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 6 h à 2 jours (le plus longtemps possible de préférence) en retournant les morceaux de temps à autre.

3. Préparer le gril à deux zones pour cuisson directe (voir p. 19), préchauffer les deux tiers du gril à température moyenne et garder le dernier tiers sans charbon comme zone de sécurité.

4. Quand le gril est prêt, retirer le poulet de la marinade et réserver la marinade. Éponger les morceaux de poulet avec du papier absorbant et saler généreusement.

5. Brosser et huiler la grille. Disposer les morceaux de poulet sur la zone chaude de la grille, peau vers le bas, et cuire de 8 à 12 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et que la chair soit cuite sans aucune trace rosée près des os. Le gras de poulet peut alimenter la flamme; dans ce cas, déplacer les morceaux de poulet sur la zone de sécurité jusqu'à ce que la flamme disparaisse. Pendant les 10 premières minutes de cuisson, badigeonner le poulet avec la marinade réservée pour faire griller la peau.

6. Au terme de la cuisson, servir les morceaux de poulet dans des assiettes individuelles.

INDONÉSIE

POULET AUX POMMES ET AUX NOIX DE MACADAM À LA MODE DE BALI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

C'est au centre de villégiature *Amandari* de Ubud, à Bali, que j'ai mangé ce poulet grillé pour la toute première fois. Il était tellement remarquable que je l'ai dévoré tout entier en ne laissant que les os dans mon assiette. L'*Amandari* est un hôtel luxueux perché au sommet d'une rizière. On peut se prélasser sur sa terrasse tout en contemplant un mode d'agriculture aussi ancien que l'île de Bali elle-même.

La recette originale demande des ingrédients exotiques tels que les noix de bancoul et le *kencur* (genre de galanga au goût moins prononcé). Pour vous simplifier la vie, je les ai remplacés par des noix de macadam et du gingembre. J'ai aussi substitué l'huile de noix de coco par de l'huile végétale pour des raisons de santé. L'eau de tamarin est exotique, mais on peut en préparer facilement chez soi. Sinon, prenez du vinaigre balsamique. Servez ce plat avec du Riz jaune à la balinaise (p. 486).

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 12 h pour mariner le poulet

POULET ET MARINADE

125 ml (½ tasse) d'Eau de tamarin (p. 269) ou 60 ml (¼ tasse) de vinaigre balsamique
2 c. à soupe d'huile végétale
2 gousses d'ail, émincées
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 poulet de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb) coupé en quatre ou 4 demi-poitrines de poulet non désossées avec la peau

SAUCE AUX POMMES ET AUX NOIX DE MACADAM

2 c. à soupe d'huile végétale
2 échalotes, émincées
2 gousses d'ail, émincées

Comment griller des morceaux de poulet à la perfection

Le poulet est un incontournable du barbecue, pourtant c'est une des chairs les plus compliquées à griller.

Quand on fait cuire des quarts de poulet et des demi-poulets avec la peau, on se trouve confronté à deux problèmes : d'abord, lorsque le gras de la peau fond, il alimente les flammes ; ensuite, le poulet est plus long à cuire qu'un steak ou un hamburger parce qu'il contient des os. Tout cela fait que le cuistot se retrouve bien souvent avec une volaille crue à l'intérieur et brûlée à l'extérieur. Comme chacun le sait, la chair de poulet mal cuite comporte des risques sérieux pour la santé.

Pour griller vos quarts de poulet et vos demi-poulets à la perfection, vous devez diviser votre barbecue en deux zones dont une sera moins chaude. Vous contrôlerez la cuisson en déplaçant vos poulets d'une zone à l'autre. Procédez ainsi :

1. Assaisonnez les morceaux de poulet – sel, poivre, etc. – avant de les mettre sur le gril.

2. Si vous utilisez un barbecue au charbon, disposez les briquettes dans le fond sur les deux tiers de la surface seulement. L'autre tiers constituera votre zone « froide ».

Si vous utilisez un barbecue au gaz, préchauffez une portion du gril à feu moyen. Laissez un brûleur éteint pour créer une zone froide.

Dans un cas comme dans l'autre, assurez-vous d'avoir suffisamment d'espace sur le gril pour déplacer les quartiers de poulet vers la zone froide quand les flammes se font trop intenses.

3. Badigeonnez le poulet et la grille d'huile, puis placez les morceaux de poulet dans la zone chaude du barbecue, peau sur le gril. Faites cuire de 8 à 12 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante et que la chair soit complètement cuite – il ne doit pas y avoir de traces de sang autour des os. Pour vérifier la cuisson, percez la chair : si le jus est clair, c'est que la viande est cuite. Transférez les morceaux à la zone froide quand il y a des flammes, et remettez-les dans la zone chaude une fois que celles-ci se seront apaisées.

4. Vous pouvez badigeonner le poulet tout le long de la cuisson si vous utilisez une marinade à base d'huile ou de vin. Avec une marinade à base de sucre, ne badigeonnez que durant les cinq dernières minutes de cuisson.

Prévenir le risque de faire brûler le poulet

Grâce à la méthode de cuisson indirecte, vous pouvez éviter de faire brûler les poulets coupés en deux ou en quatre. Préparez le gril pour cuisson indirecte, placez une lèchefrite au centre, juste sous la grille, et préchauffez à chaleur moyenne. Lorsque vous êtes prêt pour la cuisson, badigeonnez et huilez la grille. Posez les morceaux de poulet, peau vers le bas, sur la grille chaude, juste au-dessus de la lèchefrite. Fermez le couvercle et faites cuire la volaille jusqu'à ce que les jus soient clairs, c'est-à-dire environ 40 min pour les demi-poulets et de 30 à 40 min pour les quartiers. En général, les poitrines requièrent une cuisson moins longue que les cuisses. Cette méthode est totalement efficace, mais son désavantage est que le poulet ne sera pas aussi bien grillé que si on le fait cuire directement au-dessus des flammes.

1 à 2 piments forts rouges frais, épépinés et émincés (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu
5 noix de macadam, hachées grossièrement
1 grosse pomme Granny Smith, pelée, évidée et hachée finement
250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet maison ou du commerce faible en sodium
2 c. à café (2 c. thé) de sauce de poisson orientale ou de sauce soja, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation du poulet et de la marinade : Dans un bol à l'épreuve de la corrosion assez grand pour contenir les morceaux de poulet et leur permettre de tremper dans la marinade, mettre l'eau de tamarin, 2 c. à soupe d'huile, 2 gousses d'ail, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel et ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre.

2. Rincer les morceaux de poulet à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Mettre les morceaux dans la marinade et remuer pour les enrober complètement. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 4 à 12 h.

3. Préparation de la sauce aux pommes et aux noix de macadam : Dans une casserole moyenne à l'épreuve de la corrosion, chauffer 2 c. à soupe d'huile à feu moyen. Ajouter les échalotes, 2 gousses d'ail, les piments et le gingembre. Cuire environ 4 min pour faire dorer. Ajouter le curcuma, les noix et les pommes et cuire de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les pommes soient tendres. Ajouter le bouillon de poulet, la sauce de poisson et le jus de citron vert et porter à ébullition. Laisser mijoter à découvert pendant 3 min en remuant de temps à autre.

4. Transvaser la sauce dans le robot de cuisine ou le mélangeur et réduire en purée lisse. Remettre la sauce dans la casserole et laisser mijoter à découvert, à feu doux, de 3 à 5 min, jusqu'à épaississement. Retirer du feu, ajouter du sel, du poivre, de la sauce de poisson ou du jus de citron vert au besoin ; le goût doit être très relevé. Couvrir et réserver au chaud. On peut faire la sauce jusqu'à 48 h à l'avance. Couvrir, réfrigérer et réchauffer avant de servir.

5. Préparer le gril à deux zones pour cuisson directe (voir p. 19), préchauffer les deux tiers du gril à température moyenne et garder le dernier tiers sans charbon comme zone de sécurité.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les morceaux de poulet de la marinade et jeter celle-ci. Disposer les morceaux de poulet sur la zone chaude de la grille, peau vers le bas, et cuire de 8 à 12 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et que la chair soit cuite sans aucune trace rosée près des os. Le gras de poulet peut alimenter la flamme ; dans ce cas, déplacer les morceaux de poulet sur la zone de sécurité jusqu'à ce que la flamme disparaisse.

7. Au terme de la cuisson, mettre les morceaux de poulet dans des assiettes individuelles, napper de sauce et servir.

LA BARBADE

POULET GRILLÉ DE BAXTER ROAD

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Si vous avez un certain âge, vous vous rappelez peut-être de Baxter Road, à la Barbade, où foisonnaient des dizaines de stands à nourriture entassés sur un chemin cahoteux. Ce poulet doit beaucoup à la marinade typique de cette île. Cette simple pâte à base d'ail, de ciboulette, de piments et de thym donne au poulet un goût moins fort que le *jerk* jamaïcain – Dieu merci ! –, ce qui rend cette recette idéale pour ceux qui n'aiment pas les piments trop brûlants.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 12 h pour mariner le poulet

INGRÉDIENTS

1 poulet de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb), coupé en quatre
4 gousses d'ail, pelées
3 échalotes, hachées grossièrement
1 botte de ciboulette ou d'oignons verts, parties blanche et verte, parée
1 poivron vert moyen, équeuté, épépiné et haché grossièrement
1 branche de céleri moyenne, hachée grossièrement
1 piment Scotch Bonnet ou 2 piments jalapeños, épépinés et émincés (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
3 c. à soupe de persil plat frais, haché
2 c. à café (2 c. à thé) de thym frais, haché ou 1 c. à café (1 c. à thé) de thym séché
2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
2 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Rincer les morceaux de poulet à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Mettre dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion et réserver au réfrigérateur.

2. Dans un robot de cuisine, mettre l'ail, les échalotes, la ciboulette, le poivron vert, le céleri, le piment Scotch Bonnet, le persil, le thym et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajouter le jus de citron vert, la sauce soja et l'huile d'olive et mixer de nouveau. Assaisonner de sel et de poivre et ajouter du jus de citron vert au besoin; le goût doit être très relevé. Verser la marinade sur le poulet et remuer pour l'enrober complètement. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 4 à 12h (le plus longtemps possible de préférence).

3. Préparer le gril à deux zones pour cuisson directe (voir p. 19), préchauffer les deux tiers du gril à température moyenne et garder le dernier tiers sans charbon comme zone de sécurité.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les morceaux de poulet de la marinade et réserver la marinade. Disposer les morceaux de poulet sur la zone chaude de la grille, peau vers le bas, et cuire de 8 à 12 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et que la chair soit cuite sans aucune trace rosée près des os. Le gras de poulet peut alimenter la flamme; dans ce cas, déplacer les morceaux de poulet sur la zone de sécurité jusqu'à ce que la flamme disparaisse. Pendant les 10 premières minutes de cuisson, badigeonner à quelques reprises avec la marinade réservée pour faire griller la peau.

5. Servir immédiatement dans des assiettes individuelles.

GUADELOUPE

POULET BOUCANIER

POULET BOUCANÉE

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
8 PORTIONS

Lorsque les Européens sont arrivés dans l'île d'Hispaniola, ils ont été attirés par un mode de cuisson plutôt particulier utilisé par les Amérindiens de la place. Ceux-ci faisaient saumurer le sanglier sauvage et le gibier dans du sel et des épices avant de les faire sécher au-dessus du feu. Le mot utilisé dans la langue caraïbe pour désigner cette technique sonnait comme *boucan* à leurs oreilles. Des marins naufragés et des iconoclastes religieux qui se sont réfugiés dans les contrées sauvages du nord-ouest d'Haïti ont emprunté ce mode de cuisson et avec le temps on leur a donné le nom de *boucaniers*. Le Poulet boucanier est toujours populaire là-bas.

Cette recette peut sembler fastidieuse, mais il ne s'agit que d'étapes courtes et faciles. La seule difficulté consiste à trouver de la canne à sucre, mais de nombreux supermarchés en offrent dans les grandes villes. Sinon, allez faire un tour dans les marchés hispaniques et asiatiques.

Cette recette doit être faite sur un feu de charbon de bois ou à l'aide d'un gril au gaz. Si vous avez un fumoir, fumez le poulet en utilisant de la canne à sucre au lieu des copeaux de bois. Quelle que soit la méthode de cuisson choisie, vous pouvez toujours remplacer la canne à sucre par des copeaux de bois.

PRÉPARATION À L'AVANCE

24h pour mariner le poulet

NÉCESSAIRE

480 g (1 lb) de sucre de canne fraîche divisée en deux sur la longueur ou 1 ½ tasse de copeaux ou de morceaux de bois de feuillus, trempés dans l'eau froide pendant 1h à couvert et épongés

INGRÉDIENTS

2 poulets de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb) chacun, coupés en quatre
3 citrons verts
8 gousses d'ail, pelées et broyées
1 botte d'oignons verts, parties blanche et verte, parée et hachée grossièrement
1 petit oignon, haché finement
15 g (½ tasse) de persil plat frais, haché
1 à 3 piments Scotch Bonnet ou autres piments forts, épépinés et coupés en fines tranches (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
1 c. à soupe de thym frais, haché ou 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de thym séché
1 c. à soupe de clous de girofle entiers
2 c. à café (2 c. à thé) de grains de poivre
2 c. à café (2 c. à thé) de baies de piment de la Jamaïque

1 bâton de cannelle de 8 cm (3 po) de longueur
1 noix de muscade entière
250 ml (1 tasse) de rhum brun
1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
3 c. à soupe de sel
2 c. à soupe de cassonade

1. Rincer les morceaux de poulet à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Réserver au réfrigérateur.

2. Couper le citron vert en deux et presser le jus dans un bol à l'épreuve de la corrosion. Ajouter dans le bol l'écorce des citrons verts, l'ail, les oignons verts, le persil, les piments, le thym, les clous de girofle, les grains de poivre, le piment de la Jamaïque, la cannelle, la noix de muscade, le rhum, le vinaigre de vin rouge, le sel, la cassonade et 1 ½ litre (6 tasses) d'eau. Mélanger jusqu'à dissolution du sel et du sucre. Ajouter les morceaux de poulet et remuer pour bien les enrober de marinade. Couvrir et laisser mariner 24 h au réfrigérateur.

3. Préparer le gril pour cuisson indirecte et mettre une lèchefrite au centre.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer le gril à température élevée; quand la fumée apparaît, réduire à température moyenne.

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, préchauffer à température moyenne.

4. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, répartir la canne à sucre sur la braise. Retirer le poulet de la marinade, bien l'éponger avec du papier absorbant et jeter la marinade.

5. Brosser et huiler la grille. Mettre les morceaux de poulet sur la grille chaude au-dessus de la lèchefrite et fermer le couvercle.

Cuire de 1 h à 1 h 30, jusqu'à ce que le jus soit clair quand on pique le poulet dans la partie la plus charnue de la cuisse avec une brochette ou la pointe d'un couteau et qu'on ne décèle aucune trace rosée près des os (voir Note). Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté après 1 h.

6. Au terme de la cuisson, mettre les morceaux de poulet dans une grande assiette ou des assiettes individuelles. Servir immédiatement ou couvrir et réfrigérer si on a l'intention de servir ce mets froid.

NOTE: Le poulet étant fumé plutôt que grillé, la chair près des pilons, des cuisses et des ailes peut parfois rester légèrement rosée même si le poulet est bien cuit.

INDE

POULET TANDOURI

TANDOORI MURGH

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le poulet tandouri est le plat barbecue le plus réputé de l'Inde. Il est bon dans toute sa simplicité, mais il peut aussi servir de base pour faire des recettes plus élaborées comme la Salade de poulet grillé aux épices indiennes (p. 118). On utilise une double marinade pour donner à la volaille une tendreté, une succulence et un goût extraordinaires : d'abord un bain de jus de citron et de cayenne pour attendrir la chair, puis une pâte au yogourt, au safran, à l'ail et au gingembre pour la parfumer.

Pour obtenir un tandouri onctueux, faites égoutter le yogourt tel qu'expliqué à l'étape 1. Si vous êtes pressé, prenez du yogourt ordinaire. Pour le cayenne, une cuillerée donnera une volaille légèrement épicée tandis que trois cuillerées apporteront du mordant à l'ensemble. Le colorant alimentaire est facultatif, mais la plupart des chefs indiens l'utilisent couramment. La recette demande un poulet découpé en morceaux, mais vous pouvez aussi prendre des poitrines désossées. Dans ce cas, diminuez le temps de marinade de moitié et suivez les instructions de la p. 313 pour la cuisson.

Servez ce poulet avec du pain naan (p. 147), du Riz basmati à cuisson rapide (p. 480) et de la Sauce à la coriandre (p. 544).

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 h pour la marinade au yogourt et au fromage (facultatif), plus 4 h pour mariner le poulet

NÉCESSAIRE

2 à 3 brochettes métalliques longues



COMMENT DÉCOUPER UN POULET

Bien qu'il soit possible d'acheter des parties de poulet déjà découpées, il est bon de savoir comment découper soi-même une volaille. Je vous présenterai ici ma version de la coupe américaine, dans laquelle on laisse un morceau de poitrine sur chaque aile pour une répartition plus équitable de la chair. Vous ne retrouverez pas l'autre coupe que je propose ici dans les supermarchés : alors que la coupe américaine produit 8 morceaux de poulet, la coupe dite française n'en produit que 4, incluant 2 « suprêmes » de volaille, qui sont des demi-poitrines sur lesquelles on a laissé un bout d'aile. Assurez-vous d'utiliser un couteau de qualité bien aiguisé.

La coupe américaine



1. *Placer le poulet sur le flanc. Tirer la cuisse vers soi et inciser jusqu'à l'articulation qui relie la cuisse à la carcasse.*



2. *Déboîter l'articulation, puis achever de trancher la patte. Répéter l'opération avec la seconde patte.*



3. *Couper chaque patte en deux en tranchant à hauteur du « genou ». Séparer le pilon de la cuisse en suivant la ligne jaune que trace la graisse.*



4. *Placer le poulet à plat, poitrine vers le haut. Coupez diagonalement de chaque côté pour retirer les ailes, en laissant un morceau de poitrine rattaché à chaque aile.*



5. *Détacher la poitrine de la colonne vertébrale en suivant la ligne jaune de gras qui va de la jointure de l'aile au bas de la cage thoracique.*



6. *Couper la poitrine en deux en longeant l'os du bréchet. Vous obtiendrez ainsi huit morceaux de poulet (plus la colonne vertébrale) de taille à peu près égale.*

La coupe française



1. *Placer le poulet à plat, poitrine vers le haut. Partant du cou, inciser le long du bréchet en pressant bien pour que la lame traverse la carcasse.*



2. *Inciser la poitrine jusqu'à l'aile, puis trancher l'articulation en s'assurant que l'aile reste attachée à la poitrine. Répéter l'opération de l'autre côté.*



3. *Sectionner l'extrémité de chaque aile pour ne laisser que le petit « pilon » de l'aile rattaché à la poitrine. Détacher les cuisses de la carcasse tel qu'indiqué dans les photos 1 et 2 de la coupe américaine. Cette coupe donne quatre morceaux de poulet, plus la carcasse.*

MARINADE AU YOGOURT

- 375 g (1 ½ tasse) de yogourt entier nature
- ¼ c. à café (¼ c. à thé) de filaments de safran
- 5 gousses d'ail, en tranches
- 1 morceau de 5 cm (2 po) de gingembre frais, pelé et coupé en tranches
- 1 c. à café (1 c. à thé) de sel
- ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
- 125 ml (½ tasse) de crème 35 % ou de crème sure
- 1 c. à café (1 c. à thé) de Garam masala vite fait (p. 557)
- 1 à 2 gouttes de colorant alimentaire orange (facultatif)

POULET

- 1 poulet de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb), coupé en huit (voir Coupe américaine, p. 300)
- 1 à 3 c. à café (1 à 3 c. à thé) de poivre de Cayenne
- 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel
- ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
- 125 ml (½ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
- 3 c. à soupe de beurre non salé, fondu

1. Préparation de la marinade au yogourt : Mettre une passoire à yogourt ou une passoire régulière tapissée avec deux couches d'étamine au-dessus d'un bol. Mettre le yogourt dans la passoire et laisser égoutter au réfrigérateur environ 4 h, jusqu'à la formation d'un « fromage » ferme.

2. Pendant ce temps, mettre le safran dans un mortier et pulvériser à l'aide d'un pilon ou le bout d'une cuillère en bois. Ajouter 3 c. à soupe d'eau chaude et laisser reposer 2 min. Mettre le safran gorgé d'eau, l'ail et le gingembre dans le robot de cuisine et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter un peu d'eau au besoin.

3. Jeter le liquide du yogourt égoutté. Mettre le yogourt dans un grand bol, ajouter le mélange au safran, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre, la crème et le garam masala. Mélanger jusqu'à texture lisse. Au goût, on peut ajouter du colorant alimentaire pour donner la teinte désirée. Réfrigérer.

4. Préparation de poulet: Faire 2 incisions profondes dans la chair de chaque morceau de poulet, vers les os. Mettre les morceaux dans un plat à l'épreuve de la corrosion assez grand pour les disposer côte à côte sur une seule couche. Dans un petit bol, mélanger le poivre de Cayenne, 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel et ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre. Saupoudrer sur le poulet et dans les incisions. Ajouter le jus de citron et bien enrober le poulet. Laisser mariner 15 min à température ambiante.

5. Éponger le poulet et ajouter la marinade au yogourt. Remuer pour bien enrober le poulet de marinade. Couvrir et laisser mariner 4h au réfrigérateur en mélangeant de temps à autre.

6. Retirer le poulet de la marinade et jeter celle-ci. Enfiler les morceaux de poulet sur les brochettes en laissant un espace de 2,5 cm (1 po) entre eux.

7. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

8. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille, puis disposer les brochettes sur la grille chaude. Cuire le poulet environ 4 min de chaque côté (8 min au total), en le retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'il soit grillé et bien cuit à l'intérieur. Mettre les brochettes dans une grande assiette (voir Note). Badigeonner généreusement le poulet de beurre fondu, le remettre sur la grille et cuire de 2 à 4 min de plus de chaque côté (4 à 8 min au total), jusqu'à ce qu'il soit légèrement noirci à l'extérieur et que le jus soit clair quand on pique dans la partie la plus charnue de la cuisse avec une brochette ou la pointe d'un couteau. Il ne doit plus rester de trace rosée près des os.

9. Retirer les morceaux de poulet des brochettes et servir dans des assiettes individuelles ou dans une grande assiette.

NOTE: En Inde, les chefs cuisinent souvent le poulet jusqu'à cette étape et ils terminent la recette à la dernière minute. Si on veut procéder de la même manière, couvrir et réfrigérer le poulet si on a l'intention d'attendre plus de 30 min pour compléter la préparation.

ANTILLES BRITANNIQUES

POULET RÔTI D'ANGUILLA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

La minuscule île d'Anguilla est à 5 minutes de vol de Saint-Martin. C'est sa forme allongée qui a inspiré Christophe Colomb à lui donner ce nom qui signifie «anguille» en espagnol. Dans cette île plutôt discrète, on assemble des grils avec des réservoirs de propane coupés en deux et soudés sur des pattes métalliques qui rappellent celles d'une araignée. On est loin des immenses barils de 190 litres utilisés ailleurs aux Antilles. Cette recette est inspirée d'une octogénaire de l'île, Allyne Hazel Guichard, mère du chef des approvisionnements du fabuleux centre de villégiature *Cap Juluca.*

Allyne cuit son poulet sur un feu de raisinier, à la manière des habitants d'Anguilla. Pour produire un goût fumé semblable, jetez sur le feu des copeaux de bois de pommier, de cerisier ou d'érable trempés et égouttés. Le goût fumé, le rhum et le Scotch Bonnet composent une marinade qui permet de préparer l'une des meilleures recettes de poulet qui soient dans toutes les Antilles. Servez ce plat avec un bol de Riz et pois à la bahamienne (p. 489).

PRÉPARATION À L'AVANCE

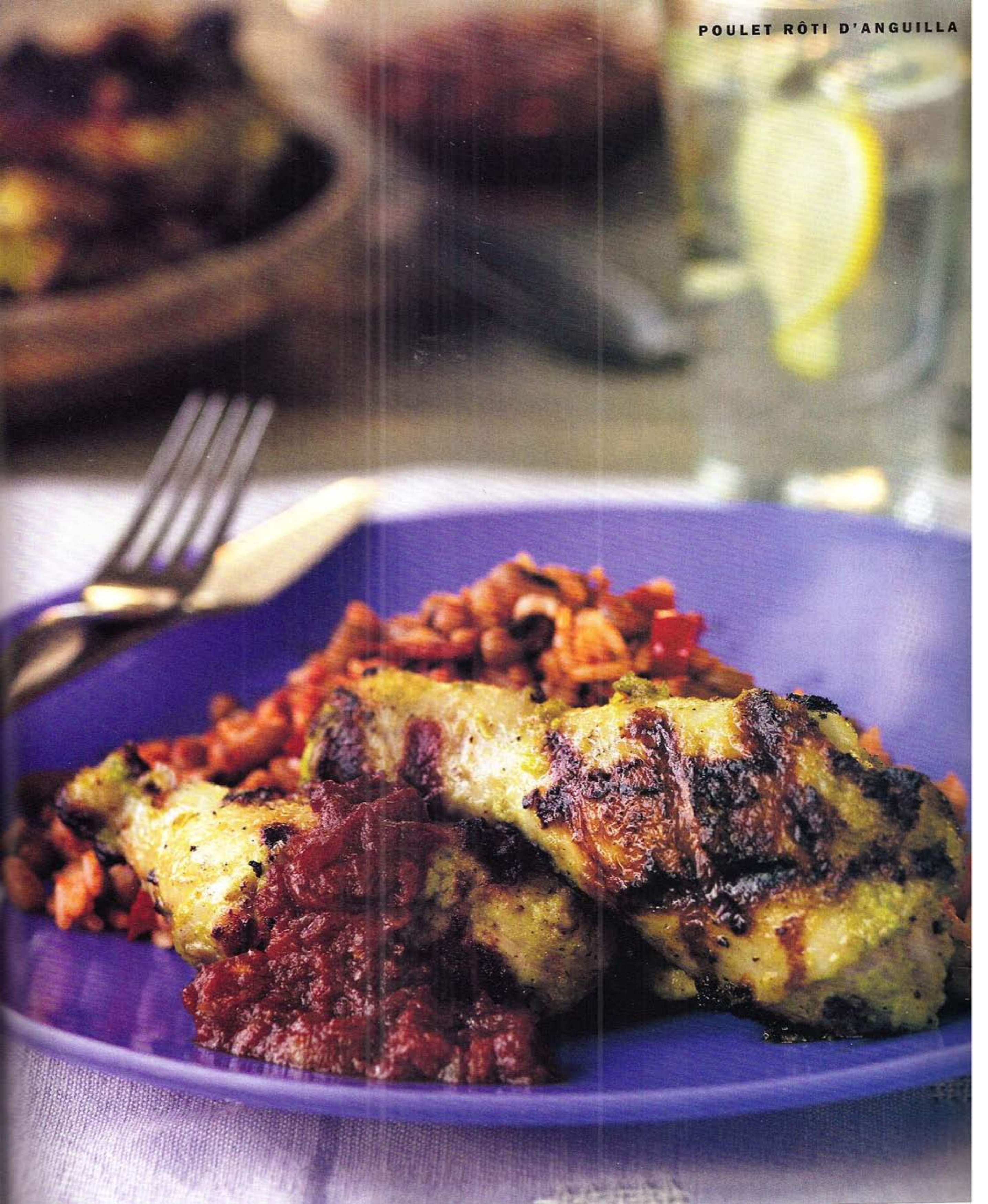
12h pour mariner le poulet

NÉCESSAIRE

1 ½ tasse de copeaux ou de morceaux de bois au choix, trempés dans suffisamment d'eau froide pendant 1h, puis égouttés

INGRÉDIENTS

- 1 poulet de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb), coupé en huit (voir Coupe américaine, p. 300)
- 1 botte d'oignons verts, parties blanche et verte, parée et hachée grossièrement
- 1 échalote, hachée grossièrement
- 4 gousses d'ail, hachées grossièrement
- 1 petit oignon, haché grossièrement
- ½ à 2 piments Scotch Bonnet, épépinés et hachés finement (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)



2 c. à café (2 c. à thé) de sel, ou plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) de thym frais, haché ou 1 c. à café (1 c. à thé) de thym séché
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
2 feuilles de laurier, émiettées
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge
60 ml (¼ tasse) de rhum (Bacardi 151 de préférence)
Sauce barbecue d'Anguilla (voir recette suivante)

1. Rincer les morceaux de poulet à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Mettre dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion. Dans le robot de cuisine, mettre les oignons verts, les échalotes, l'ail, les oignons, les piments, le sel, le thym, le poivre et les feuilles de laurier. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière. Ajouter l'huile d'olive et le rhum et mixer jusqu'à texture lisse. Ajouter du sel au besoin; le goût doit être très relevé. Verser sur le poulet et remuer pour l'enrober complètement de marinade. Couvrir et laisser mariner 12h au réfrigérateur.

2. Préparer le gril à deux zones pour cuisson directe (voir p. 19).

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer les deux tiers du gril à température élevée; quand la fumée apparaît, réduire à température moyenne. Garder le dernier tiers éteint comme zone de sécurité.

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, préchauffer les deux tiers du gril à température moyenne et conserver le dernier tiers sans charbon comme zone de sécurité.

3. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, répartir les copeaux de bois sur la braise. Brosser et huiler la grille. Retirer les morceaux de poulet de la marinade et jeter celle-ci. Disposer les morceaux de poulet sur la zone chaude de la grille, peau vers le bas, et cuire de 8 à 12 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et que la chair soit cuite sans aucune trace rosée près des os. Le gras de poulet peut s'enflammer; dans ce cas, déplacer les morceaux de poulet sur la zone de sécurité jusqu'à ce que la flamme disparaisse. Badigeonner le poulet avec un peu de Sauce barbecue d'Anguilla au cours des 5 dernières minutes de cuisson.

4. Servir dans une grande assiette et napper avec la sauce restante.

SAUCE BARBECUE
D'ANGUILLA

750 ML À 1 LITRE (3 À 4 TASSES)

Voici une sauce barbecue qui regorge des parfums de l'île d'Anguilla. Un demi-piment Scotch Bonnet donnera un peu de chaleur au plat, mais je parie que les amateurs de piments forts en voudront davantage et éviteront d'enlever les graines. Vous obtiendrez plus de sauce qu'il n'en faut pour un seul poulet, mais elle se conserve bien au réfrigérateur.

3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 oignon moyen, haché finement
2 gousses d'ail, émincées
½ à 2 piments Scotch Bonnet, épépinés et hachés finement
1,4 kg (3 lb) de tomates mûres, pelées, épépinées (voir encadré p. 512) et hachées
60 g (¼ tasse) de pâte de tomates
60 ml (¼ tasse) de sauce barbecue du commerce
2 c. à soupe de sauce piquante d'Anguilla ou des Caraïbes
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de cidre, ou plus au goût
50 g (¼ tasse) de cassonade foncée bien tassée, ou plus au goût
60 ml (¼ tasse) de rhum
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
1 c. à café (1 c. à thé) de thym frais, haché ou ½ c. à café (½ c. à thé) de thym séché
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Dans une grande casserole, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les oignons, l'ail et les piments et cuire environ 5 min pour faire dorer. Ajouter les tomates et cuire de 5 à 7 min de plus, jusqu'à évaporation du liquide.

Poulet tikka de Mumbai

Le stand alimentaire *Bademiya* sert aussi un poulet tikka qui utilise les mêmes assaisonnements que ceux de la recette du Poulet au piment et à la coriandre (p. 308). Achetez 720 g (1 ½ lb) de poitrines désossées sans peau que vous découperez en cubes de 5 cm (2 po). Préparez la pâte d'épices tel qu'indiqué à l'étape 2 de la recette de poulet au piment et à la coriandre. Mettez le poulet dans un plat de cuisson et étendez la pâte d'épices dessus. Couvrez et laissez mariner de 1 à 2 h au réfrigérateur.

Préchauffez le gril à chaleur élevée et enfilez les morceaux de poulet à parts égales sur 4 longues brochettes métalliques. Faites griller de 3 à 5 min de chaque côté, jusqu'à ce que la chair soit bien cuite et que l'extérieur soit doré. Pour servir, réchauffez 4 tortillas ou pains lavash sur le gril environ 30 secondes de chaque côté pour les assouplir. Retirer les brochettes et servez le poulet dans le pain avec des rondelles d'oignon rouge, de la Sauce à la coriandre (p. 544) et de la Trempette au tamarin (p. 549). Roulez le tout et dégustez!

2. Ajouter la pâte de tomates, la sauce barbecue, la sauce piquante, le vinaigre, la cassonade, le rhum, l'origan, le thym et 60 ml (¼ tasse) d'eau. Saler, poivrer, porter à ébullition et remuer jusqu'à dissolution de sucre. Réduire la chaleur à feu doux et laisser mijoter à découvert de 20 à 30 min, en remuant de temps à autre, jusqu'à épaississement.

3. Retirer du feu et ajouter du vinaigre, de la cassonade ou du sel au besoin; le goût doit être très relevé. Si la sauce semble trop épaisse, ajouter un peu d'eau. Bien couverte, cette sauce se conserve de 2 à 3 semaines au réfrigérateur.

PAKISTAN

POULET TIKKA DU CAPITAINE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Cette recette démontre que le barbecue a de réels pouvoirs d'ambassadeur. Elle m'a été refilée par Mushtaque Ahmad, un capitaine de bateau pakistanais que j'ai rencontré sur un vol reliant Singapour à Bangkok. (Il retournait à sa maison de Karachi après avoir passé plusieurs mois en mer.) Notre conversation a commencé avec le procès d'O. J. Simpson – son premier procès –, puis elle a bifurqué sur la cuisine. Voici comment le capitaine apprête le poulet tikka. Il s'agit certainement du poulet mariné au yogourt et aux épices préféré des Pakistanais.

PRÉPARATION À L'AVANCE

6 à 12 h pour mariner le poulet

INGRÉDIENTS

- **1 poulet de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb), coupé en huit (voir Coupe américaine, p. 300)**
- **Sel**
- **3 gousses entières de cardamome**
- **3 gousses d'ail, hachées grossièrement**
- **3 c. à soupe de gingembre frais, pelé et haché finement**
- **250 g (1 tasse) de yogourt entier nature**
- **3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**
- **½ à 1 c. à café (½ à 1 c. à thé) de poivre de Cayenne**
- **1 à 2 gouttes de colorant alimentaire orange (facultatif)**
- **1 oignon, coupé en fines tranches sur la longueur**

1. Rincer le poulet à l'eau froide et retirer la peau. Égoutter et éponger avec du papier absorbant. Mettre les morceaux de poulet dans un bol à l'épreuve de la corrosion. Saupoudrer 1 c. à café (1 c. à thé) de sel et mélanger. Laisser reposer 5 min.

2. Pendant ce temps, écraser la cardamome dans un mortier à l'aide d'un pilon. Ajouter l'ail et le gingembre et pulvériser grossièrement. À défaut d'un mortier et d'un pilon, moudre les ingrédients dans un hachoir miniature ou un moulin à épices. Verser dans un petit bol, ajouter le yogourt, le jus de citron, le poivre noir et le poivre de Cayenne. Mélanger et saler. Au goût, on peut ajouter quelques gouttes de colorant alimentaire pour obtenir la couleur voulue. Verser sur le poulet et remuer pour l'enrober complètement. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 6 à 12h (le plus longtemps possible de préférence).

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les morceaux de poulet de la marinade et jeter celle-ci Disposer les morceaux de poulet sur la grille chaude, retourner à l'aide d'une pince, et faire dorer de 6 à 8 min de chaque côté, jusqu'à ce que le jus soit clair quand on pique dans la partie la plus charnue de la cuisse avec une brochette ou la pointe d'un couteau. Il ne doit plus rester aucune trace rosée près des os.

5. Servir dans les assiettes individuelles ou une grande assiette et garnir de tranches d'oignon.

IRAN

POULET GRILLÉ AU SAFRAN

JOOJEH KEBAB

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS

Voici l'une des recettes les plus faciles et les plus délicieuses que vous pouvez faire. Le yogourt et le jus de citron attendrissent le poulet tandis que le safran le rehausse de son parfum envoûtant. Dans les restaurants iraniens, on cuit le poulet selon le style kebab en mettant les poitrines sur une brochette, les cuisses sur une autre et les pilons sur une troisième. Cela permet au chef de respecter le temps de cuisson idéal pour chaque partie de la volaille. N'hésitez pas à faire de même si cela vous facilite la tâche pour cette recette. Servez ce mets avec du pain lavash et des Marinades de l'Asie centrale (p. 500).

PRÉPARATION À L'AVANCE

24h pour mariner le poulet

POULET ET MARINADE

- **½ c. à café (½ c. à thé) de filaments de safran**
- **375 g (1 ½ tasse) de yogourt entier nature**
- **1 gros oignon, haché finement**
- **125 ml (½ tasse) de jus de citron fraîchement pressé**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de sel**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**
- **2 poulets de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb) chacun, coupés en huit (voir Coupe américaine, p. 300)**

MÉLANGE À BADIGEONNER

- **¼ c. à café (¼ c. à thé) de filaments de safran**
- **1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé**
- **3 c. à soupe de beurre non salé**
- **Sel et poivre noir fraîchement moulu**

1. Préparation du poulet et de la marinade: Mettre ½ c. à café (½ c. à thé) de filaments de safran dans un bol moyen et pulvériser en fine poudre avec un pilon ou le bout d'une cuillère en bois. Ajouter 1 c. à soupe d'eau chaude, mélanger et laisser reposer 5 min. Ajouter le yogourt, les oignons, 125 ml (½ tasse) de jus de citron, le sel et le poivre. Bien mélanger.

2. Rincer le poulet à l'eau froide, égoutter et éponger à l'aide de papier absorbant. Mettre le poulet dans un très grand bol à l'épreuve de la corrosion ou un plat de cuisson, verser la marinade et mélanger pour bien enrober tous les morceaux de poulet. Couvrir et laisser mariner 24h au réfrigérateur en retournant le poulet de temps à autre.

3. Préparation du mélange à badigeonner: Mettre ¼ c. à café (¼ c. à thé) de filaments de safran dans un bol moyen et pulvériser en fine poudre avec un pilon ou le bout d'une cuillère en bois. Ajouter 1 c. à soupe de jus de citron et laisser reposer 5 min. Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu doux. Retirer du feu et verser dans le bol de safran.

Le splendide restaurant Karim

Une visite au fameux restaurant *Karim* de New Delhi vous permettra de vous aventurer dans des dédales étroits où déambulent une nuée de femmes voilées et d'hommes en robe blanche. Les lieux attireraient certainement l'attention des photographes du *National Geographic*: marchands bruyants, foule de mendiants, vaches errantes et... arômes parfois nauséabonds. Les chemins trop étroits empêchent les taxis de nous conduire directement à la porte du restaurant, mais un escadron de sikhs en livrée rouge postés à tous les 30 m sont là pour nous guider. Après une courte marche, nous arrivons dans un endroit difficile à imaginer dans un tel environnement: un restaurant convenable et climatisé avec boiseries, plafond à caissons et tables joliment recouvertes de nappes.

Le fondateur du *Karim* est Hazi Karimuddin, surnommé Karim, descendant d'une impressionnante lignée de chefs qui ont servi les derniers empereurs moghols de l'illustre famille Bahadur Shah Zafar. Comme les chefs de l'Ancien Régime en France, Karim s'est retrouvé sans emploi lorsque les changements socio-économiques ont forcé la fermeture de la cuisine du palais à la mort du dernier empereur moghol. En 1913, il a décidé d'ouvrir un restaurant à l'ombre de Jamma Masjid, la mosquée située à l'extérieur des murs de Fort Rouge.

L'emplacement original du *Karim* subsiste encore de nos jours dans la cour d'un petit immeuble. Au fil des années, une demi-douzaine de salles à manger ont été ajoutées, dont l'une où les hommes peuvent manger en compagnie de leur famille (la clientèle est surtout masculine). L'arrière-petit-fils de Karim porte une calotte blanche sur la tête. Assis en lotus devant ses casseroles, tel un monarque veillant sur son fief, il ne fait aucun doute que nous sommes en territoire musulman. Comme dans la plupart des quartiers musulmans, le restaurant est peu occupé après le coucher du soleil.

Le *Karim* se spécialise dans les plats mongols mijotés, enrichis de beurre et de crème. En fait, il n'y a qu'une seule viande au menu: le *seekh kebab*. On fait cuire lentement les kebabs d'agneau sur des braseros métalliques rectangulaires alimentés au charbon attisé à l'aide d'un éventail électrique. Une fois la cuisson terminée, on tire de ces lourdes brochettes un genre de saucisson tubulaire extraordinairement épicé et succulent aussi splendide que la fameuse mosquée.

En 1970, la famille a ouvert un deuxième restaurant à Nizamuddin, un autre quartier musulman fort coloré. Équipé d'une cuisine plus grande et d'une salle à manger plus luxueuse, le *Nizamuddin Karim* offre un choix plus vaste de mets grillés, dont le *tandoori bakra,* une chèvre entière que l'on farcit de fruits séchés, d'œufs durs et de *biryani,* une préparation à base de riz basmati. Je n'ai pu m'empêcher de succomber aux côtelettes d'agneau (*tandoori barra*), au *seekh kebab* et à une variété impressionnante de pains grillés. Mais le plat dont je continue de rêver encore aujourd'hui est le *murgh* afghan, un plat de poulet inoubliable. Comme je voulais avoir la recette, j'ai demandé d'aller faire un tour en cuisine.

La bonne nouvelle, c'est que l'aire réservée à la préparation des aliments était immaculée (ce qui n'est pas toujours le cas dans cette partie du monde). Les chefs portaient une combinaison grise qui leur donnait une allure de bagnards. Deux d'entre eux étaient assis en lotus, pieds nus, devant des tandours géants où ils faisaient cuire les viandes et les pains. Les marinades étaient concoctées dans des casseroles métalliques plates posées sur un plancher tellement propre qu'on aurait pu manger dessus.

La mauvaise nouvelle est que la famille garde jalousement ses recettes comme de précieux trésors. On va même jusqu'à préparer les mélanges d'épices utilisés pour faire mariner l'agneau dans un lieu séparé, ce qui signifie que les chefs eux-mêmes ne connaissent pas toute la recette! Dans le *murgh,* j'ai pu détecter la présence acidulée du fromage de yogourt et du jus de citron ainsi qu'une généreuse dose d'ail et de gingembre réduits en purée. La marinade révélait le feu du cayenne et le caractère âcre du cumin. Curieusement, l'ensemble m'a rappelé le goût du fromage hongrois liptauer. Vous trouverez ma propre adaptation de cette recette à la p. 309.

4. Préparer le gril à deux zones pour cuisson directe (voir p. 19), préchauffer les deux tiers du gril à température moyenne et garder le dernier tiers sans charbon comme zone de sécurité.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer le poulet de la marinade et jeter celle-ci. Disposer les morceaux de poulet sur la zone chaude de la grille, peau vers le bas, et cuire de 8 à 12 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et que la chair soit cuite sans aucune trace rosée près des os. Badigeonner le poulet de beurre safrané à quelques reprises en cours de cuisson, en veillant à ce qu'il ne brûle pas. Saler et poivrer.

Le gras de poulet peut alimenter la flamme; dans ce cas, déplacer les morceaux de poulet sur la zone de sécurité sans charbon jusqu'à ce que la flamme disparaisse.

6. Servir immédiatement dans des assiettes individuelles ou une grande assiette.

INDE

POULET AU PIMENT ET À LA CORIANDRE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

L'hôtel *Taj Mahal* est le plus réputé de Mumbai. Mais la véritable attraction du quartier est le *Bademiya,* un stand alimentaire situé sur le petit chemin Tulloch, juste derrière le vénérable hôtel. Fondé en 1940 par Muhammad Yaseen et maintenant dirigé par son fils Jamal que l'on reconnaît facilement à son jean et à ses chaussures Nike, cet endroit attire les amateurs de barbecue de toutes les castes et de toutes les classes sociales avec son poulet grillé bien piquant, ses minces kebabs d'agneau (*seekh*) et ses mamelles de brebis grillées. (Celles-ci ont la consistance du foie et sont recommandées exclusivement aux audacieux.)

La version originale de cette recette est piquante, piquante… très piquante. Pour faire de même, utilisez 1 c. à soupe de cayenne. Pour un goût moins orageux mais bien relevé, ne mettez que de 1 à 2 cuillerées à thé ou à café ou prenez du paprika fort, moins féroce pour les papilles. Pour compléter notre repas au *Bademiya,* deux boulangers travaillent sans relâche pour préparer des rondelles de pâtes minces comme du papier qu'ils font cuire sur des dômes métalliques remplis de charbon de bois. Ce pain porte le nom de *ruoomali,* c'est-à-dire «pain mouchoir». Comme il est compliqué d'en faire chez soi, prenez plutôt des tortillas de blé ou du pain lavash. La Sauce à la coriandre afghane (p. 544) et la Trempette au tamarin (p. 549) feront d'excellents accompagnements pour ce fameux poulet.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 6 h pour mariner le poulet

INGRÉDIENTS

4 cuisses de poulet entières (cuisses et pilons) ou 1 poulet de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb), coupé en quatre
1 ½ c. à soupe de graines de coriandre
2 c. à café (2 c. à thé) de grains de poivre noir
1 c. à café (1 c. à thé) de graines de cumin
6 gousses d'ail, pelées
1 morceau de gingembre frais de 5 cm (2 po), pelé et coupé en fines tranches
3 c. à soupe d'huile végétale
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
1 c. à café (1 c. à thé) à 1 c. à soupe de poivre de Cayenne
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel
15 g (½ tasse) de coriandre fraîche, hachée
Oignon rouge, en tranches fines
Quartiers de citron vert ou de citron

1. Retirer et jeter la peau du poulet. Rincer le poulet à l'eau froide, égoutter et éponger à l'aide de papier absorbant. Mettre le poulet sur une seule couche (si on utilise des cuisses) dans un plat de cuisson et réserver au réfrigérateur.

2. Chauffer une poêle à sec à feu moyen (ne pas utiliser une poêle antiadhésive) et ajouter les graines de coriandre, les grains de poivre et le cumin. Griller de 2 à 3 min en remuant la poêle de temps à autre. Laisser refroidir, puis réduire en fine poudre dans un moulin à épices. Verser les épices dans le robot de cuisine ou le mélangeur, ajouter l'ail, le gingembre, l'huile, le jus de citron, le poivre de Cayenne, le sel et 60 ml (¼ tasse) d'eau. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et ajouter de l'eau au besoin

afin qu'elle soit facile à verser. Ajouter la coriandre et mixer de nouveau.

3. Avec les doigts, étendre la pâte d'épices uniformément sur le poulet. Couvrir et laisser mariner de 4 à 6h au réfrigérateur.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les morceaux de poulet sur la grille chaude. Cuire de 8 à 10 min de chaque côté (de 16 à 20 min en tout), en retournant le poulet à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que le jus soit clair quand on pique dans la partie la plus charnue de la cuisse avec une brochette ou la pointe d'un couteau; il ne doit plus rester de trace rosée près des os.

6. Servir immédiatement dans des assiettes individuelles ou une grande assiette et garnir de rondelles d'oignon rouge et de quartiers de citron vert.

INDE

POULET AFGHAN

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS

Malgré son nom, cette recette vient de l'Inde, même si ses origines réelles se trouvent probablement en Afghanistan. C'est la spécialité du célèbre restaurant *Karim* de New Delhi. Aux XVIII^e et XIX^e siècles, les frontières des pays connus de nos jours sous les noms d'Afghanistan, de Pakistan et d'Inde étaient extrêmement fluides. Sur la route de la soie, les recettes et les philosophies culinaires voyageaient aussi facilement que les marchandises et les idées politiques. Il n'est donc pas surprenant que les chefs du *Karim* concoctent leur marinade avec du yogourt et des piments, comme on le fait en Afghanistan. Un mariage vraiment électrisant!

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 6h pour la préparation du fromage de yogourt, plus 4 à 6h pour mariner le poulet

POULET ET MARINADE

- **750 g (3 tasses) de yogourt entier nature**
- **6 gousses d'ail, émincées**
- **2 c. à soupe de gingembre frais, pelé et râpé**
- **1 petit oignon, émincé**
- **3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé**
- **½ à 1 c. à soupe de poivre de Cayenne**
- **1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de graines de cumin, grillées (voir encadré p. 126)**
- **6 cuisses de poulet entières (960 g à 1,2 kg/ 2 à 2 ½ lb en tout), pilons et cuisses séparés**

SERVICE

- **Rondelles d'oignon rouge**
- **Tranches de tomate**
- **Tranches de concombre**
- **Tranches de radis**
- **Quartiers de citron**

1. Préparation du poulet et de la marinade: Placer une passoire à yogourt ou une passoire régulière tapissée de deux couches d'étamine au-dessus d'un bol. Mettre le yogourt dans la passoire et laisser égoutter au réfrigérateur de 4 à 6h environ, jusqu'à formation d'un fromage de yogourt ferme.

2. Jeter le liquide égoutté (il sera légèrement consistant). Mettre le fromage de yogourt dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion. Ajouter l'ail, le gingembre, les oignons, le jus de citron, le poivre de Cayenne, le sel, le poivre et le cumin. Bien mélanger.

3. Retirer et jeter la peau du poulet. Rincer le poulet à l'eau froide, égoutter et éponger à l'aide de papier absorbant. Dans chaque morceau de poulet, faire 2 ou 3 incisions profondes vers les os. Mettre le poulet dans la marinade et mélanger pour l'enrober complètement. Couvrir et laisser mariner de 4 à 6h au réfrigérateur.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne (pour un meilleur résultat, griller le poulet au charbon de bois).

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer le poulet de la marinade et jeter celle-ci. Mettre les



POULET PALESTINIEN



morceaux poulet sur la grille chaude. Cuire de 8 à 10 min de chaque côté (de 16 à 20 min en tout), en retournant le poulet à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'il soit bien grillé à l'extérieur et que le jus soit clair quand on pique dans la partie la plus charnue de la cuisse avec une brochette ou la pointe d'un couteau; il ne doit plus rester de trace rosée près des os.

6. Servir immédiatement dans les assiettes individuelles ou une grande assiette et garnir avec les oignons, tomates, concombres, radis et quartiers de citron.

MOYEN-ORIENT

POULET PALESTINIEN

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le yogourt, le citron et l'ail : voilà les assaisonnements employés le plus couramment au Moyen-Orient. La touche de cannelle et de cardamome indique la provenance jordano-palestinienne de cette recette qui vient d'une cuisinière merveilleuse, maître du gril de la Cisjordanie. La recette traditionnelle est apprêtée avec des morceaux de poitrine désossée que l'on enfile sur des brochettes, mais je préfère les poitrines non désossées parce que les os donnent un bon goût à la chair.

Servez ce plat avec du pita nature ou grillé, du riz et la Sauce aux tomates noircies sur le gril à la mélasse de grenade (p. 534).

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 12 h pour mariner le poulet

INGRÉDIENTS

2 poitrines de poulet entières avec la peau de 360 à 480 g (12 à 16 oz) chacune, coupées en deux
250 ml (1 tasse) de yogourt entier nature
3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
6 gousses d'ail, émincées
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de cannelle moulue
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
¼ c. à café (¼ c. à thé) de cardamome moulue
⅛ c. à café (⅛ c. à thé) de clou de girofle moulu

1. Rincer les poitrines de poulet à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Mettre le poulet dans un plat à l'épreuve de la corrosion assez grand pour contenir les poitrines sur une seule couche. Réserver au réfrigérateur.

2. Dans un petit bol à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, mélanger le yogourt, le jus de citron, l'ail, le sel, la cannelle, le poivre, la cardamome et le clou de girofle. Verser sur le poulet et, avec les doigts, l'enrober complètement sur toutes les faces. Couvrir et laisser mariner de 4 à 12h (le plus longtemps possible) au réfrigérateur.

3. Préparer le gril à deux zones pour cuisson directe (voir p. 19), préchauffer les deux tiers du gril à température moyenne et garder le dernier tiers sans charbons comme zone de sécurité.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer le poulet de la marinade et jeter celle-ci. Disposer les morceaux de poulet sur la zone chaude de la grille, peau vers le bas, et cuire de 8 à 12 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et que la chair soit cuite, sans aucune trace rosée près des os. Le gras de poulet peut alimenter la flamme; dans ce cas, déplacer les morceaux de poulet sur la zone de sécurité jusqu'à ce que la flamme disparaisse.

5. Servir immédiatement dans des assiettes individuelles ou une grande assiette.

URUGUAY

POITRINES DE POULET DE MONTEVIDEO

PAMPLONA DE POLLO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS EN ENTRÉE OU 2 À 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Le mot *pamplona* fait référence à des viandes farcies, roulées et grillées, servies couramment en Uruguay. Presque toutes les viandes peuvent être apprêtées de cette façon, principalement le poulet, le porc et le veau. (Le bœuf étant considéré comme une viande noble, on préfère le cuire de façon beaucoup plus simple.) J'ai été inspiré par un plat que j'ai goûté au restaurant *Mercado del Puerto*. Les poivrons, le jambon, les œufs et les pruneaux composent une farce agréablement colorée. La juxtaposition des pruneaux sucrés et du jambon salé permet d'expérimenter un véritable orchestre de saveurs.

À Montevideo, ces rouleaux sont enveloppés et cuits dans de la coiffe de porc, souvent utilisée en charcuterie pour envelopper les saucisses et les pâtés. Si le cœur vous en dit, demandez à votre boucher de vous en procurer. La coiffe n'a pas vraiment beaucoup de goût, mais elle a le mérite de garder la viande tendre en cours de cuisson. Dans cette recette, l'huile d'olive vise le même résultat.

Vous pourrez assembler ces rouleaux en 5 min, même si vous n'avez encore jamais farci de poitrines de poulet auparavant. Il est impossible de rater cette recette et le résultat final vaut son pesant d'or. Servez ce mets avec l'une des sauces *chimichurri*, p. 539 à 541.

NÉCESSAIRE

Brochettes métalliques courtes ou ficelle

INGRÉDIENTS

2 poitrines de poulet entières désossées et sans peau de 360 à 480 g (12 à 16 oz) chacune; (voir Note)
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
½ poivron rouge moyen, équeuté et épépiné
1 tranche de jambon cuit ou fumé d'environ 45 g (1 ½ oz) et de 6 mm (¼ po) d'épaisseur
1 œuf cuit dur
12 pruneaux, dénoyautés
2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge

1. Rincer les poitrines de poulet à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Sur une surface de travail, étendre les poitrines, partie la plus tendre vers le bas, en mettant le côté le plus long face à soi. Couper et retirer le filet (la partie longue et effilée sur chaque demi-poitrine) et réserver pour un autre usage. Saler et poivrer les poitrines au goût et ajouter ½ c. à café (½ c. à thé) d'origan.

2. Couper le demi-poivron et le jambon en lanières de 6 mm (¼ po). Couper les œufs durs en 6 sur la longueur. Disposer les lanières de poivron et de jambon sur les poitrines. Couvrir avec les œufs et les pruneaux en laissant un espace de 1,25 cm (½ po) sans garniture sur les bords de chaque poitrine.

3. En commençant près de soi, rouler chaque poitrine en un rouleau très compact. Refermer à l'aide d'une brochette métallique ou d'une ficelle que vous enroulerez autour de chaque rouleau.

4. Badigeonner chaque rouleau d'huile d'olive, saler, poivrer au goût et ajouter ½ c. à café (½ c. à thé) d'origan. Mettre dans une grande assiette, couvrir légèrement de pellicule plastique et laisser mariner au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuisson (pendant 6h au plus).

5. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les *pamplonas* sur la grille chaude, badigeonner légèrement d'huile d'olive et griller de 15 à 25 min en tout, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient fermes et joliment dorés. Insérer une brochette au centre d'un rouleau; celle-ci doit ressortir très chaude.

7. Mettre les rouleaux sur une planche à découper. Traditionnellement, on les sert entiers dans les assiettes, mais j'aime bien les découper en tranches de 1,25 cm (½ po), puis les disposer en éventail dans les assiettes individuelles ou dans une grande assiette. (On peut aussi créer une jolie mosaïque.) Laisser reposer 5 min avant de retirer les brochettes et la ficelle.

NOTE: Pour cette recette, il faut obligatoirement utiliser des poitrines entières en un seul morceau, sans peau et désossées. Les demi-poitrines ne conviennent pas.

Comment griller les poitrines de poulet à la perfection

Les poitrines désossées et sans peau sont les parties du poulet les plus faciles à griller. Parce qu'elles renferment peu de gras, elles n'excitent pas les flammes autant que le font le poulet entier ou les cuisses de poulet, ce qui permet de les cuire directement au-dessus des flammes vives. Mais le manque de gras peut aussi être un inconvénient et c'est pourquoi il est nécessaire de les badigeonner généreusement d'huile ou de beurre fondu en cours de cuisson afin de les empêcher de sécher. Voici comment obtenir un résultat impeccable.

1. Rincer les poitrines de poulet à l'eau froide et égoutter. Bien éponger avec du papier absorbant.

2. Préchauffer le gril à chaleur élevée.

3. Lorsqu'on est prêt à procéder à la cuisson, brosser et huiler la grille. Pour un surcroît de saveur, mélanger quelques copeaux de bois pré-trempés et égouttés avec le charbon. Poser les poitrines sur la grille en les dirigeant toutes dans le même sens. Griller 2 min puis, à l'aide d'une pince, faire pivoter les poitrines de 45 degrés. Griller de 2 à 4 min de plus; cela créera un beau quadrillage décoratif.

4. Retourner les poitrines avec une pince et griller de l'autre côté en les faisant pivoter de 45 degrés après 2 min de cuisson. Le temps de cuisson total pour des poitrines de poulet désossées et débarrassées de leur peau est de 4 à 6 min de chaque côté.

5. Badigeonner généreusement d'huile, de beurre fondu ou de marinade en cours de cuisson. Badigeonner le côté cuit seulement afin de ne pas contaminer le liquide avec les jus de la volaille crue. Si on utilise une sauce barbecue contenant du sucre, l'appliquer de chaque côté des poitrines, mais uniquement au cours des 2 dernières minutes de cuisson.

Le marché du port de Montevideo

Alors qu'en Amérique du Nord nous tendons à réduire notre consommation de viande rouge, voire à l'éliminer, celle-ci demeure à la base du régime alimentaire de l'Amérique latine. J'ai constaté cela dès mon arrivée à Montevideo, capitale de l'Uruguay, le plus petit pays de l'Amérique du Sud. « Ici, le bœuf est moins cher que le poulet », d'affirmer le chauffeur du taxi qui m'a mené de l'aéroport à mon hôtel. Il y avait effectivement sur ce court itinéraire une profusion de boucheries – au moins une à tous les deux pâtés de maisons.

Tous les Montevideanos que j'ai rencontrés durant mon séjour m'ont avoué fièrement qu'ils mangeaient entre 10 et 12 portions de viande rouge par semaine. À Montevideo, le flash-back culturel ne s'arrête pas là. Le vieux quartier de la ville nous fait revivre, ou découvrir, une époque désormais révolue : dans les avenues bordées d'arbres, des Studebaker, Ford modèle T et autres voitures anciennes roulent sur les pavés polis par le temps ; de part et d'autre, on aperçoit, aux balcons de fer forgé des maisons de ville du XVIIIe siècle, la lessive que les habitants ont mis à sécher. Ici, dans la vieille ville, le temps semble s'être arrêté.

Et il s'est certainement arrêté au *Mercado del Puerto,* le marché du port où les Montevideanos s'approvisionnent en steaks, saucisses, abats, rôtis, roulades et autres délices carnivores. Ce marché couvert par une structure de poutres d'acier et de verre et qui a été bâti en 1868 couvre tout un pâté de maisons. Après avoir traversé les majestueuses grilles de fer forgé qui gardent l'entrée, on se retrouve sous un puits de lumière haut de trois étages. Sous cette structure noircie par la fumée et par le temps s'élève une tour ornée d'une horloge antique. Le sol aux pavés usés confère à l'ensemble un petit côté vétuste tout à fait charmant.

Au royaume de la grillade

L'arôme du *Mercado* vous suit partout dans la vieille ville. C'est un parfum typique de l'Amérique du Sud, un mélange réconfortant de fumée de bois et de viande léchée par les flammes du gril. Le *Mercado,* qui était autrefois le principal marché d'alimentation de Montevideo, est devenu aujourd'hui la Mecque du barbecue ; on y retrouve plus d'une demi-douzaine de comptoirs spécialisés dans la viande grillée. Vous mangerez ici le meilleur barbecue en Amérique du Sud, ainsi que des parties d'animaux que vous ne pensiez pas comestibles.

L'un de ces restos rudimentaires, le *Estancia del Porto* (ranch du port), fut fondé il y a plus d'un quart de siècle par Antonio et Marono Fraga. Petit homme chauve à lunettes, Marono se souvient du temps où le *Mercado* était un marché alimentaire qui ne comptait qu'un ou deux casse-croûte. Les stands d'aliments ont cédé la place aux restaurants dans les années 1980, époque où le quartier s'est embourgeoisé.

Le *Estancia* sert quelque 500 clients par jour. À ce rythme, il écoule près d'une tonne de bœuf par semaine. Les clients, des réguliers de la première heure pour la plupart, prennent place au comptoir de marbre noir qui entoure la cuisine. Il y a parmi eux des débardeurs et des employés de la ville, mais l'essentiel de la clientèle est plus raffiné qu'on pourrait s'y attendre, car c'est un resto modeste situé près de la zone portuaire.

Tout au centre du *Estancia,* il y a le gril, un gril massif où porc, agneau, bœuf et poulet sont grillés à la perfection. Le barbecue uruguayen comprend deux parties distinctes. La première est une grande cuve de métal dans laquelle on fait brûler des bûches de bois dur. Une fois les bûches désintégrées, on transfère les charbons ardents sous le gril proprement dit. Ce gril très particulier, que l'on nomme *parilla,* est légèrement incliné. On se sert de la partie avant, qui est plus proche du charbon, pour faire griller la viande ; la partie arrière fait office de rôtissoire et de réchaud. On reconnaît l'*asador,* le chef du gril, à son sarrau blanc et à sa casquette, que l'on nomme *gorra*. L'*asador* est toujours en mouvement. Quand il n'est pas occupé à jeter des bûches au feu, à pelleter du charbon sous le gril, à tourner les pièces de viande ou à les transférer de la zone froide à la zone chaude et vice-versa, il veille à la préparation des aliments, tantôt désossant un poulet destiné à la *pamplona* (voir recette à la page 312), tantôt élaborant un impressionnant *matambre* (voir pages 171

et 173), ces monstrueuses roulades de légumes et de viande rôtie qu'on dit « tueuses de faim ».

D'entrée de jeu, je fus frappé par la variété des mets qu'on retrouve ici. Notre perception du barbecue et de ce qui est comestible est très limitée, comparativement à celle des Montevideanos. L'*asador* ne néglige aucune partie de l'animal. Parmi les entrées typiques, on retrouve les *mollejas* (ris de veau grillés), le *choto* (tripes d'agneau roulées et croustillantes), le *chinchulin* (tripes d'agneau tressées qui fondent sous la dent) et les *riñones* (rognons de veau). Les Uruguayens sont aussi de grands amateurs de saucisse – on dit que ce sont les immigrants allemands qui se sont installés ici au début du siècle dernier qui leur ont transmis cette passion. Le chorizo est la saucisse la plus célèbre d'Amérique latine. Contrairement à sa variante nord-américaine qui est piquante et épicée, le chorizo de l'Uruguay est salé, aromatisé d'ail et n'est pas du tout épicé – il s'apparente plutôt à la saucisse kielbassa.

On retrouve ici d'autres types de saucisses. La *salchicha* est une saucisse mince et savoureuse. La *morcilla* est un boudin noir auquel on incorpore parfois du sucre et des raisins secs. Un vrai délice !

Au *Mercado del Puerto*, la rumeur du marché est ponctuée par la plainte stridente des scies à viande. L'Uruguay se distingue aussi du fait que ses coupes de bœuf diffèrent des coupes nord-américaines. La coupe la plus populaire est le *asado de tira*, une pièce de viande longue et mince obtenue par une coupe longitudinale des côtes. C'est une viande marbrée à souhait et particulièrement succulente. La *pulpa* est une autre coupe très populaire ; tout comme la pointe de poitrine, à laquelle elle s'apparente, la *pulpa* est servie fumée.

À la bonne franquette

Le mot d'ordre est ici « simplicité ». Les plats sont servis dans des assiettes de métal. L'accompagnement est frugal : une tomate, de l'oignon, du persil, une sauce à l'ail nommée *chimichurri* et de la *salsa criolla*, une sorte de relish de poivron. Certains restos suivent l'exemple de leurs voisins brésiliens et offrent de la *farofa*, une farine de manioc grillée qu'on saupoudre sur la viande pour en absorber les jus. Pour ce qui est de la suite des choses, disons simplement que les desserts et l'espresso sont sucrés à outrance.

Un autre restaurant populaire du *Mercado, le Don Garcia*, porte le nom de son propriétaire. Il n'y a aucune table dans ce resto minuscule et il faut généralement attendre son tour avant de pouvoir s'asseoir au comptoir de granite rouge. Votre patience sera récompensée puisque vous goûterez ici l'une des meilleures cuisines du marché – et l'une des moins chères. La *parillada*, une assiette de grillades mixtes, rassasiera amplement deux personnes avec sa sélection de chorizo, de *morcilla*, de *salchicha*, de tripes et de steak. Une autre spécialité de la maison est le pain grillé à l'huile et à l'ail. La boisson de prédilection est une sorte de sangria à base de vin rouge et de soda au gingembre.

La plupart des restos du *Mercado* ne sont ouverts que le midi, quoique quelques-uns servent le repas du soir. C'est le cas du *El Palenque*. À l'heure du lunch, les clients font la file pour une place au comptoir, mais le soir venu ils ont accès à une salle à manger qui donne sur la rue, ainsi qu'à une terrasse. On sert ici le même menu carnivore que dans les autres restos du marché, à l'exception de deux spécialités qui ne contiennent pas de viande : la première est le *provolone asado*, un plat composé de tranches de fromage provolone grillé parfumées à l'huile d'olive, à l'origan et au paprika ; la seconde spécialité est la sardine grillée – l'un des rares plats de fruits de mer du marché. Le proprio du *El Palenque*, Emilio Gonzales Portela, était cuistot ici dans les années 1960. Le restaurateur qu'il est devenu accueille aujourd'hui quelque 400 clients par jour. Une belle histoire de prospérité !

THAÏLANDE

SATÉS DE POULET
SUR FEUILLES DE LAITUE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS EN ENTRÉE OU 2 À 3 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Les satés viennent de l'Indonésie, mais les Thaïlandais et les Malaisiens ont vite adopté avec passion ces brochettes minuscules. Les assaisonnements varient selon les lieux: de la marinade au soja plutôt sucrée de l'Indonésie à la sauce de poisson fort prisée dans la cuisine thaïlandaise. J'aime servir ces satés comme on le fait en Asie du Sud-Est, c'est-à-dire enveloppés dans des feuilles de laitue.

PRÉPARATION À L'AVANCE

20 min à 2h pour mariner le poulet

NÉCESSAIRE

16 brochettes de bambou longues et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

- **480 g (1 lb) de poitrines de poulet désossées et sans peau**
- **60 ml (¼ tasse) de lait de coco maison ou en conserve (p. 127)**
- **2 c. à soupe de sauce de poisson orientale**
- **2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de miel ou de sucre**
- **2 gousses d'ail, émincées**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu**
- **Sauce thaïe aux arachides (p. 537)**
- **1 laitue Boston (feuilles séparées, rincées et essorées)**

1. Rincer les poitrines à l'eau froide, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Couper sur la longueur (dans le sens du grain) en lanières de 10 cm (4 po) x 1,25 cm (½ po) et de 6 mm (¼ po) d'épaisseur. (Il faut faire 16 lanières en tout.)

2. Dans un bol moyen à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, mélanger le lait de coco, la sauce de poisson, le jus de citron vert, le miel, l'ail et le curcuma. Ajouter le poulet et mélanger pour l'enrober complètement de marinade. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 20 min à 2h (le plus longtemps possible de préférence).

3. Retirer les lanières de la marinade et jeter celle-ci. Embrocher les lanières sur la longueur en créant des petites vagues.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les satés sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Faire griller de 1 à 3 min de chaque côté (de 2 à 6 min en tout), en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien cuits à l'intérieur.

6. Servir dans les assiettes individuelles. Verser la Sauce thaïe aux arachides dans de petits bols. Envelopper une feuille de laitue autour des satés, ajouter un peu de Sauce thaïe et retirer doucement les brochettes.

MALAISIE

SATÉS DE POULET
AUX ARACHIDES ET AU GINGEMBRE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS EN ENTRÉE OU 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Les satés sont appréciés dans toute l'Asie du Sud-Est et chaque pays les rehausse avec les ingrédients qu'ils considèrent les meilleurs. En Malaisie, on offre une version très aromatique grâce à une pâte d'échalote, de citronnelle, d'arachides, de coriandre et de curcuma qui sert à faire mariner la volaille. Les Malaisiens utilisent du curcuma frais, mais vous pouvez opter pour du curcuma moulu mélangé avec du gingembre frais.

Les Asiatiques préfèrent la chair brune du poulet (cuisses et pilons). Pour faciliter la préparation, j'utilise des poitrines désossées, mais ne vous gênez pas si vous aimez davantage la viande brune.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 h pour mariner le poulet

NÉCESSAIRE

Environ 40 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26) ; 1 tige de citronnelle fraîche naturelle

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de poitrines de poulet désossées et sans peau
4 grosses échalotes ou 6 moyennes, coupées en quatre
2 tiges de citronnelle fraîche, parées et coupées en morceaux de 1,25 cm (½ po) ou 2 lanières de zeste de citron de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et haché
3 c. à soupe d'arachides rôties à sec
6 c. à soupe d'huile végétale
2 c. à soupe de jus de citron ou de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
1 c. à soupe de sauce soja
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de curcuma moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de coriandre moulue
¼ c. à café (¼ c. à thé) de cannelle moulue
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
Sauce aux arachides (voir p. 538)

1. Rincer les poitrines de poulet à l'eau froide, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Couper les poitrines sur la longueur (dans le sens du grain) en lanières de 6,5 cm (2 ½ po) et environ de la grosseur du petit doigt. Réserver dans un grand bol.

2. Dans le robot de cuisine, mélanger les échalotes, la citronnelle, le gingembre, les arachides, 3 c. à soupe d'huile, le jus de citron, la sauce soja, le sel, le curcuma, le cumin, la coriandre, la cannelle et le poivre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter du sel ou du jus de citron au besoin; le goût doit être très relevé. Verser sur le poulet et mélanger pour l'enrober complètement. Couvrir et laisser mariner 1 h au réfrigérateur en remuant de temps à autre.

3. Retirer le poulet de la marinade et jeter celle-ci. Embrocher les lanières sur la longueur en créant des petites vagues.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les satés sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Faire griller les brochettes de 1 à 3 min de chaque côté (de 2 à 6 min en tout), en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'elles soient grillées et bien cuites à l'intérieur. À l'aide d'une tige de citronnelle, badigeonner les satés avec l'huile restante à quelques reprises en cours de cuisson.

6. Servir dans les assiettes individuelles ou une grande assiette. Napper de Sauce aux arachides.

SRI LANKA

SATÉS DU SRI LANKA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS EN ENTRÉE OU 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

La plupart des gens associent les satés (*aka satays*) à l'Asie du Sud-Est et tout particulièrement à l'Indonésie, la Malaisie et Singapour. Mais on trouve aussi des satés au Sri Lanka, ce qui peut sembler étonnant. Ils ont probablement fait leur entrée en Indonésie grâce aux marchands du XIIe siècle. Ces derniers se sont sûrement arrêtés au Sri Lanka en cours de route. Ou, ce qui semble encore plus probable, l'idée d'embrocher la viande est si naturelle et évidente pour l'être humain qu'elle aura germé simultanément dans plusieurs parties du monde.

Voici des satés mettant en vedette une marinade au paprika et à la coriandre. Ils sont servis avec une sauce vivifiante colorée au curcuma et enrichie au lait de coco. J'aime le mordant qu'apporte le paprika fort, mais si vous préférez le paprika doux, vos papilles seront moins sollicitées.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min à 6h pour mariner le poulet

NÉCESSAIRE

Environ 40 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

POULET

- **720 g (1 ½ lb) de poitrines de poulet désossées et sans peau**
- **1 c. à soupe de paprika doux ou fort**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de sel**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**
- **2 gousses d'ail, émincées**
- **3 c. à soupe d'huile végétale**

SAUCE

- **3 c. à soupe d'huile végétale**
- **1 gros oignon, en fines tranches**
- **1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé**
- **2 gousses d'ail, émincées**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de coriandre moulue**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de paprika fort ou de poivre de Cayenne**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu**
- **Sel et poivre fraîchement moulu**
- **250 m (1 tasse) de lait de coco maison ou en conserve (p. 127)**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de vinaigre blanc distillé, ou plus au goût**

1. Rincer les poitrines de poulet à l'eau froide, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Couper les poitrines sur la longueur (dans le sens du grain) en lanières de 6,5 cm (2 ½ po) et environ de la grosseur du petit doigt. Réserver dans un grand bol. Ajouter 1 c. à soupe de paprika, 2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel, 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre et 2 gousses d'ail émincées. Bien enrober le poulet. Ajouter 3 c. à soupe d'huile et mélanger de nouveau. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 30 min à 6h (le plus longtemps possible de préférence).

2. Pendant ce temps, faire la sauce: Dans une casserole moyenne, chauffer 3 c. à soupe d'huile à feu élevé. Ajouter les oignons, le gingembre, 2 gousses d'ail, le cumin, 1 c. à café (1 c. à thé) de coriandre, ½ c. à café (½ c. à thé) de paprika et le curcuma. Saler, poivrer et cuire 1 min en mélangeant bien pour enrober les oignons. Réduire la chaleur à feu moyen et cuire de 5 à 10 min, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les oignons soient tendres et légèrement dorés. Ajouter le lait de coco et le vinaigre et cuire doucement environ 5 min, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter du sel ou du vinaigre au besoin ; le goût doit être très relevé. Retirer la sauce du feu et réserver.

3. Embrocher les lanières sur la longueur en créant des petites vagues.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les satés sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Faire griller les brochettes de 1 à 3 min de chaque côté (de 2 à 6 min en tout), en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'elles soient grillées et bien cuites à l'intérieur.

6. Servir immédiatement dans des assiettes individuelles ou une grande assiette et verser une petite cuillerée de sauce sur chaque portion.

THAÏLANDE

SATÉS DE POULET DE LA COUR D'ÉCOLE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS EN ENTRÉE OU 2 À 3 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Quand la cloche sonne à l'école secondaire de Nat Monekugrasae, les jeunes en uniforme se précipitent au stand de Suay et Pong Pochana, un peu comme les ados nord-américains accourent chez *McDonald's* ou *Pizza Hut*. Les sœurs Pochana sont deux parmi la vingtaine de vendeurs qui envahissent chaque jour le stationnement situé en face de l'école. Mais ce sont leurs satés que les enfants préfèrent par-dessus tout.

Pong est assise jambes croisées sur un dais surélevé où elle enfile des cuisses de poulet sur des brochettes. Pendant ce temps, Suay attise un petit brasero pour maintenir en vie le feu de charbons de noix de coco. Les satés viennent de l'Indonésie (voir p. 508), mais le lait de coco et la trempette au tamarin bien relevée sont indéniablement d'origine thaïe. Cette trempette, à cause de son goût fumé unique, est l'une des meilleures sauces aigres-douces pouvant accompagner le poulet. Et pourquoi ne pas servir ces satés avec un bol de Riz au jasmin (p. 484)?

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 h pour mariner le poulet

NÉCESSAIRE

Environ 40 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) de poitrines de poulet désossées sans la peau
3 gousses d'ail, émincées
1 morceau de gingembre frais de 2,5 cm (1 po), pelé et coupé en fines tranches
1 c. à soupe de sucre
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
2 c. à soupe de sauce de poisson orientale
125 ml (½ tasse) de lait de coco maison ou en conserve (voir p. 127)
Trempette au tamarin (p. 549)

1. Rincer les poitrines de poulet à l'eau froide, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Couper les poitrines sur la longueur (dans le sens du grain) en lanières de 6,5 cm (2 ½ po) de longueur (environ la grosseur du petit doigt). Réserver dans un grand bol.

2. À l'aide d'un mortier et d'un pilon, réduire en pâte grossière l'ail, le gingembre, le sucre et le sel. Ajouter la sauce de poisson et le lait de coco et travailler la pâte. À défaut de mortier et de pilon, utiliser le robot de cuisine ou le mélangeur. Verser sur le poulet et bien l'enrober. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 1 à 2 h (le plus longtemps possible de préférence) en remuant de temps à autre.

3. Retirer le poulet de la marinade, réserver celle-ci et embrocher les lanières sur la longueur en créant des petites vagues.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les satés sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Faire griller les brochettes de 1 à 3 min de chaque côté (de 2 à 6 min en tout), en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'elles soient grillées et bien cuites à l'intérieur. Badigeonner avec la marinade réservée à quelques reprises avant de les retourner.

6. Servir immédiatement dans les assiettes individuelles ou une grande assiette et verser la Trempette au tamarin dans des petits bols.

INDONÉSIE

SATÉS DE POULET DE DJAKARTA

SATE AYAM

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS EN ENTRÉE OU 2 À 3 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Voici les satés probablement les plus populaires de Djakarta. On les sert dans les rues comme on le fait à New York avec les hot-dogs. Cette recette vient de Nurul Phamid, un jeune homme mince comme un saule qui arbore une moustache à peine visible. Il a installé son chariot dans la rue Jabang. Il farcit ses satés de foies de poulet, de peau de poulet et de viande brune. Je laisse l'emploi des foies et de la peau à votre discrétion. Le secret de Phamid: il badigeonne ses satés avec du gras de volaille!

NÉCESSAIRE

Environ 28 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) de poitrines de poulet désossées avec ou sans la peau

- **120 g (4 oz) de foies de poulet (facultatif), parés**
- **6 c. à soupe de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 80 ml (⅓ tasse) de sauce soja régulière et 80 ml (⅓ tasse) de mélasse**
- **175 ml (¾ tasse) de Sauce thaïe aux arachides (p. 537)**
- **3 c. à soupe d'oignons, hachés finement**
- **1 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé**
- **2 c. à soupe de gras de poulet (voir encadré p. 321) ou de beurre non salé, fondu**
- **1 c. à soupe de sambal œlek ou autre sauce piquante au goût**

1. Si le poulet est recouvert de peau et qu'on souhaite l'utiliser pour la fabrication des satés, la réserver, sinon la jeter. Rincer le poulet, la peau et les foies à l'eau froide. Égoutter et éponger avec du papier absorbant. Couper le poulet et les foies en dés de 1,25 cm (½ po) et la peau en carrés de 1,25 cm (½ po). Enfiler en faisant alterner les différents morceaux sur les brochettes ; chaque saté doit mesurer 8 cm (3 po) de longueur. Mettre les satés dans une grande assiette, couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.

2. Dans un bol peu profond, bien mélanger 4 c. à soupe de ketchup indonésien, 60 ml (¼ tasse) de sauce thaïe, les oignons et le jus de citron vert. Rouler les satés dans la marinade pour les enrober sur toutes les faces.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les satés sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Faire griller les brochettes de 1 à 3 min de chaque côté (de 2 à 6 min en tout), en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'elles soient grillées et bien cuites à l'intérieur. Badigeonner de gras de poulet à quelques reprises en cours de cuisson.

5. Dans un petit bol, mettre la sauce au beurre d'arachide et le ketchup indonésien restants. Verser la pâte de piment au centre (la sauce se mélangera d'elle-même lorsqu'on fera trempette avec les satés). Servir les satés dans les assiettes individuelles ou une grande assiette et accompagner de sauce.

JAPON

POULET YAKITORI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS

Le mot *yakitori* signifie « poulet grillé ». Il s'agit du goûter le plus populaire au Japon où l'on trouve une quantité innombrable de comptoirs à yakitori. Les travailleurs s'y rassemblent après le boulot pour manger, boire et discuter. (Lisez la p. 466 pour en apprendre davantage sur ces lieux mythiques.) Traditionnellement, le poulet est embroché sur un *negi,* un genre d'oignon vert plus large que celui que l'on connaît en Amérique du Nord, mais plus mince qu'un poireau. Si vous pouvez trouver des poireaux effilés, n'hésitez pas ; sinon, achetez des oignons verts. Si vous insistez pour rendre hommage à la tradition, prenez des cuisses de poulet puisque les Japonais les trouvent meilleures que les poitrines. Sinon, pour gagner du temps, optez pour des poitrines désossées, mon premier choix pour cette recette. Servez ce mets avec des Gâteaux de riz grillés (p. 487), une Salade piquante aux germes de haricots (p. 126) ou une Salade d'épinards aux graines de sésame (p. 125).

NÉCESSAIRE

- **16 brochettes de bambou courtes, ou plus au besoin et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)**

INGRÉDIENTS

- **960 g (2 lb) de poitrines ou de cuisses de poulet désossées et sans peau**
- **960 g (2 lb) de jeunes poireaux minces (8 ou 9 en tout ; voir Note)**
- **125 ml (½ tasse) de sauce soja**
- **125 ml (½ tasse) de saké**
- **125 ml (½ tasse) de mirin (vin de riz sucré) ou de cream sherry**
- **3 c. à soupe de sucre**
- **3 tranches de gingembre frais de 6 mm (¼ po), pelé**
- **3 gousses d'ail, pelées et écrasées**
- **3 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés grossièrement**

1. Rincer le poulet à l'eau froide, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Couper en morceaux de 5 cm (2 po) x 1,25 cm (½ po) de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur.

Réserver au réfrigérateur pendant la préparation des poireaux. Retirer la partie verte des poireaux. Couper la partie blanche en deux sur la longueur, jusqu'à la racine. Rincer à l'eau froide, éponger et couper la racine. Couper chaque demi-poireau sur la largeur en morceaux de 5 cm (2 po).

3. Embrocher les morceaux de poulet sur la largeur en alternant avec les morceaux de poireau; on devrait pouvoir enfiler 4 morceaux de poulet sur chaque brochette. Mettre les brochettes dans une grande assiette et couvrir légèrement de pellicule plastique. Réfrigérer jusqu'à ce que le gril soit prêt (pas plus de 6h).

4. Dans une petite casserole à fond épais, combiner la sauce soja, le saké, le mirin, le sucre, le gingembre, l'ail et les oignons verts. Porter à ébullition à feu moyen et remuer jusqu'à dissolution de sucre. Réduire la chaleur et cuire doucement à découvert environ 5 min, jusqu'à ce que la sauce soit luisante, sirupeuse et réduite à 175 ml (¾ tasse). Retirer du feu et verser dans un bol (voir Note).

5. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les brochettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Faire griller de 3 à 5 min de chaque côté (de 6 à 10 min en tout), en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'elles soient grillées et bien cuites à l'intérieur. À la mi-cuisson, commencer à badigeonner les brochettes de sauce. Ne badigeonner que la partie cuite du poulet.

7. Servir immédiatement dans les assiettes individuelles ou une grande assiette et napper chaque portion avec une cuillerée de la sauce restante.

NOTE : Si l'on n'a pas de poireaux, prendre 2 bottes de gros oignons verts. Enlever la racine et couper la partie blanche en morceaux de 5 cm (2 po); couper la partie verte en morceaux de 10 cm (4 po) et plier ceux-ci en deux.

La sauce yakitori peut être préparée jusqu'à 6h à l'avance. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de s'en servir.

Gras de poulet fondu

Retirez les gros morceaux de gras à l'intérieur de la principale cavité du poulet. Mettez-les dans une petite casserole posée à feu moyen et faites cuire de 5 à 10 min pour faire fondre. Filtrez le gras dans un bocal et couvrez. La cavité principale d'un poulet moyen contient de 30 à 60 g (1 à 2 oz) de gras, ce qui donnera de 1 à 2 c. à soupe de gras fondu. Vous pouvez aussi congeler les morceaux de gras et en faire fondre 1 ou 2 tasses à la fois. (Ces morceaux se gardent environ 2 mois au congélateur.) Le gras fondu se conserve pendant plusieurs semaines au réfrigérateur.

ÉTATS-UNIS

PASTRAMI DE DINDE

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 À 6 PORTIONS

Le pastrami est un mets qui appartient à trois continents. La plupart des Américains l'associent aux épiceries fines qui vendent de la viande fumée. Ces premiers établissements ont été ouverts par des Juifs de l'Europe de l'Est qui voulaient fournir aux immigrants les denrées et les produits qu'ils avaient l'habitude de consommer en Allemagne, en Russie et en Pologne. Pourtant, le pastrami semble avoir vu le jour en Asie centrale (surtout en Arménie et dans l'est de la Turquie) où on lui donne le nom de *basturma*. On utilise différentes variétés de viande pour le préparer, incluant le bœuf, le cheval et même le chameau. La viande est découpée en lanières de 60 cm (2 pi) que l'on fait saler avec de l'ail, du paprika et d'autres épices.

Le pastrami de dinde est une invention nord-américaine appréciée pour sa faible teneur en gras et son goût remarquable. Il suffit d'une seule journée pour saler la volaille au lieu des deux semaines nécessaires pour faire un bon pastrami de bœuf.

PRÉPARATION À L'AVANCE

24 h pour traiter la dinde (saumurage)

NÉCESSAIRE

1 tasse de copeaux ou de morceaux de bois, trempés dans l'eau froide pendant 1 h à couvert et épongés

INGRÉDIENTS

960 g (2 lb) de poitrines de dinde désossées et sans peau
1 c. à soupe de graines de coriandre
2 c. à café (2 c. à thé) de grains de poivre noir
4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de gros sel ou de sel marin
2 c. à café (2 c. à thé) de cassonade foncée
2 c. à café (2 c. à thé) de paprika doux
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de graines de moutarde
1 c. à café (1 c. à thé) de gingembre moulu
3 gousses d'ail, émincées

1. Rincer les poitrines de dinde à l'eau froide, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant.

2. Avec un moulin à épices ou le dessous d'une poêle en fonte, broyer grossièrement les graines de coriandre et les grains de poivre. Verser dans un bol et mélanger avec le sel, la cassonade, le paprika, les graines de moutarde, le gingembre et l'ail. Avec les doigts, couvrir entièrement la volaille avec le mélange d'épices. Envelopper dans de la pellicule plastique ou mettre dans un sac de plastique réutilisable à fermeture hermétique. Laisser reposer 24 h au réfrigérateur.

3. Préparer le gril pour cuisson indirecte et mettre une lèchefrite sous la grille au centre.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer le gril à température élevée. Quand la fumée apparaît, réduire la chaleur à température moyenne.

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, préchauffer le gril à température moyenne.

4. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, répartir les copeaux de bois sur la braise. Brosser et huiler la grille. Retirer la dinde du plastique et la mettre sur la grille chaude au-dessus de la lèchefrite. Fermer le couvercle et cuire de 1 h à 1 h 30, jusqu'à ce que le thermomètre à mesure instantanée piqué dans la partie la plus charnue de la cuisse indique environ 77 °C (170 °F). Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté après 1 h de cuisson.

5. Laisser refroidir sur une grille. Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que le pastrami soit parfaitement refroidi. Pour servir, découper en tranches fines.

ÉTATS-UNIS

DINDE GRILLÉE ÉPICÉE À L'ANNATTO

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
10 À 12 PORTIONS

Cette recette ne ressemble en rien à la dinde de votre grand-mère! Sauf si elle portait des bottes de cow-boy et parlait avec l'accent de Santa Fe, au Nouveau-Mexique. Le chef Mark Miller, très réputé dans le sud-ouest des États-Unis, fait mariner la dinde dans une teinture bien relevée de graines d'annatto, de marjolaine et de jus d'agrume. Les graines d'annatto, de couleur rouille, viennent de l'Amérique centrale et ont une saveur franche et iodée. On en trouve dans les épiceries hispaniques et plusieurs supermarchés. Les piments cascabel sont ronds et puissants. Ils tintent comme les grelots d'une carriole lorsqu'on les secoue. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-les par 2 petits piments rouges séchés assez forts.

Pour rendre ce plat savoureux et délectable, j'aime mettre de la marinade sous la peau (voir technique p. 292). Si cela vous semble trop compliqué, omettez l'étape 3. Vous pouvez préparer la marinade la veille, ce qui enrichira son goût.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 h pour mariner la dinde

NÉCESSAIRE

Environ 3 tasses de copeaux de bois, trempés dans l'eau froide pendant 1 h à couvert et épongés

INGRÉDIENTS

1 dinde de 4,8 à 5,8 kg (10 à 12 lb)
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
3 piments cascabel ou 2 petits piments rouges séchés
1 c. à soupe de graines d'annatto (rocou)
1 botte de marjolaine fraîche ou 1 c. à soupe de marjolaine séchée
500 ml (2 tasses) de jus d'orange fraîchement pressé
3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
4 gousses d'ail, émincées
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
1 c. à soupe d'huile d'olive extravierge

1. Retirer les morceaux de gras dans les cavités du corps et du cou de la dinde. Retirer le sac contenant les abattis et réserver pour un autre usage. Rincer la dinde à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, égoutter et éponger avec du papier absorbant. Saler et poivrer à l'intérieur et à l'extérieur, couvrir et réfrigérer.

2. Dans une petite casserole, à feu moyen-élevé, porter à ébullition les piments, les graines d'annatto et 250 ml (1 tasse) d'eau. Cuire à découvert de 5 à 10 min, jusqu'à ce que les piments soient ramollis et aient absorbé tout le liquide. Mettre les piments et les graines d'annatto dans le robot de cuisine ou le mélangeur, ajouter la marjolaine, le jus d'orange, le jus de citron vert, l'ail, le cumin, le sel et le poivre. Mixer jusqu'à texture lisse. Verser dans une passoire placée au-dessus d'un bol moyen en pressant avec une cuillère en bois. Ajouter du sel ou du poivre au besoin; le goût doit être très relevé.

3. Si on veut mettre de la marinade entre la chair et la peau, suivre les indications de l'encadré de la p. 292. Mettre quelques cuillerées de marinade dans les cavités de la dinde. Frotter l'extérieur de la dinde avec de la marinade additionnelle – si on n'en met pas sous la peau – et un peu d'huile d'olive. Mettre la dinde dans une plaque à rôtir et couvrir légèrement d'une pellicule plastique. Laisser mariner 4h au réfrigérateur.

4. Préparer le gril pour cuisson indirecte et mettre une lèchefrite sous la grille au centre.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer le gril à température élevée. Quand la fumée apparaît, réduire la chaleur à température moyenne.

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, préchauffer le gril à température moyenne.

5. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, répartir les copeaux de bois sur la braise. Brosser et huiler la grille. Mettre la dinde sur la grille chaude au-dessus de la lèchefrite. Fermer le couvercle et cuire de 2h30 à 3h (de 15 à 20 min par 480 g ou par livre), jusqu'à ce que le jus soit clair quand on pique dans la partie la plus charnue de la cuisse avec une brochette ou la pointe d'un couteau; on doit pouvoir faire bouger le pilon facilement. Au terme de la cuisson, le thermomètre piqué dans la partie la plus charnue de la cuisse, sans toucher les os, doit indiquer environ 77 °C (170 °F). Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté après chaque heure de cuisson et jeter ¾ tasse de copeaux de bois sur la nouvelle braise.

6. Mettre la dinde dans une grande assiette, couvrir légèrement de papier d'aluminium et laisser reposer 15 min avant de découper.

MAROC

POULETS DE CORNOUAILLES GRILLÉS AUX ÉPICES MAROCAINES

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 PORTIONS

Au Maroc, l'agneau est la viande la plus appréciée sur le gril, mais voici un plat pour les amateurs de poulet qui aiment aussi les épices marocaines. La coriandre, le cumin, le paprika et le gingembre transforment la volaille en un véritable triomphe gastronomique.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 8h pour mariner les poulets

INGRÉDIENTS

4 poulets de Cornouailles de 480 g (1 lb) chacun
1 oignon moyen, râpé
2 c. à soupe de persil plat frais, haché

2 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée
3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de paprika fort ou doux
½ c. à café (½ c. à thé) de gingembre moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu
Quartiers de citron

1. Retirer les morceaux de gras dans les cavités du corps et du cou des poulets. Retirer le sac contenant les abattis et réserver pour un autre usage. Rincer les poulets à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, égoutter et éponger avec du papier absorbant. Accommoder les poulets en crapaudine (voir p. 325) ou couper sur la longueur à l'aide d'une cisaille à volaille. Mettre les poulets dans un bol profond à l'épreuve de la corrosion ou dans un plat de cuisson et réserver au réfrigérateur.

2. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, combiner les oignons, le persil, la coriandre, le jus de citron, l'huile, le sel, le cumin, le paprika, le gingembre et le poivre. Verser sur les poulets et les retourner pour les enrober complètement. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 2 à 8 h (le plus longtemps possible de préférence) en retournant les poulets de temps à autre.

3. Préparer le gril à deux zones pour cuisson directe (voir p. 19), préchauffer les deux tiers du gril à température moyenne et garder le dernier tiers sans charbons comme zone de sécurité.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les poulets de la marinade et jeter celle-ci. Disposer les poulets sur la zone chaude de la grille, peau vers le bas, et cuire de 15 à 20 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et que la chair soit cuite sans aucune trace rosée près des os. Le gras de poulet peut alimenter la flamme; dans ce cas, déplacer les morceaux de poulet sur la zone de sécurité sans charbon jusqu'à ce que la flamme disparaisse.

5. Laisser reposer 5 min dans les assiettes individuelles ou une grande assiette. Servir avec des quartiers de citron.

AFGHANISTAN

POULETS DE CORNOUAILLES À LA MODE AFGHANE

CUISSON AU TOURNEBROCHE OU CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 PORTIONS

Les Afghans sont d'imposants maîtres de la cuisson sur le gril comme ce plat vous le prouvera. La marinade contient des ingrédients familiers que vous avez probablement à la maison, mais le goût de ce mets est si exotique que vos convives croiront être invités dans un grand restaurant afghan. Vous pouvez vous contenter de faire mariner les poulets pendant 8 h, mais si vous patientez pendant 24 h, vous leur donnerez la chance d'être à leur meilleur.

PRÉPARATION À L'AVANCE

8 à 24 h pour mariner les poulets

NÉCESSAIRE

Tournebroche (facultatif; voir Note)

INGRÉDIENTS

4 poulets de Cornouailles de 480 g (1 lb) chacun
175 ml (¾ tasse) d'huile d'olive extravierge
175 g (¾ tasse) de yogourt entier nature
80 ml (⅓ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
1 c. à soupe de paprika doux
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
2 c. à café (2 c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
3 oignons moyens, en fines tranches
8 gousses d'ail, en fines tranches
1 citron, en fines tranches
1 à 4 piments oiseaux ou jalapeños, en fines tranches

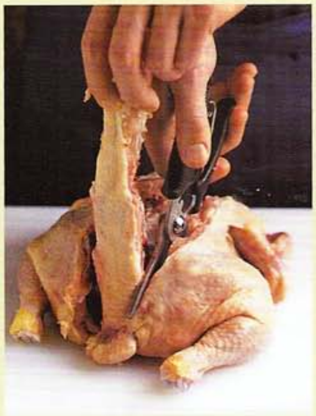
1. Retirer les morceaux de gras dans les cavités du corps et du cou des poulets. Retirer le sac contenant les abattis et réserver pour un autre usage. Rincer les poulets à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, égoutter et éponger avec du papier absorbant. Mettre

PRÉPARATION DU POULET ET DU GIBIER À PLUME EN CRAPAUDINE

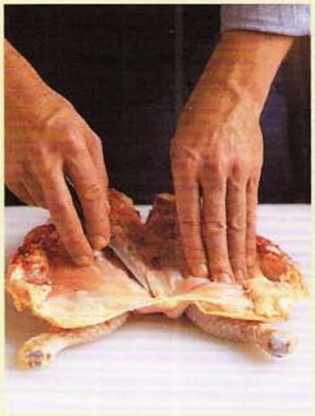
Le poulet et le gibier en plume en crapaudine ont été partiellement désossés et ouverts en papillon. Cette technique accélère la cuisson et permet de cuire une volaille entière selon la méthode de cuisson directe. Une plus grande surface de la chair est ainsi exposée aux flammes, ce qui favorise une cuisson uniforme. Même si cette façon de faire peut sembler compliquée pour les néophytes, après quelques essais on ne peut plus s'en passer.



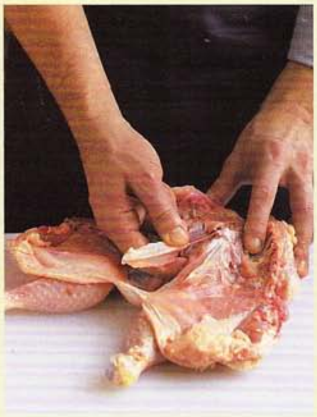
1. *Sur une planche à découper, poser le poulet sur la poitrine. Avec une cisaille à volaille, en commençant par le cou, faire une incision sur toute la longueur d'un côté de la colonne vertébrale.*



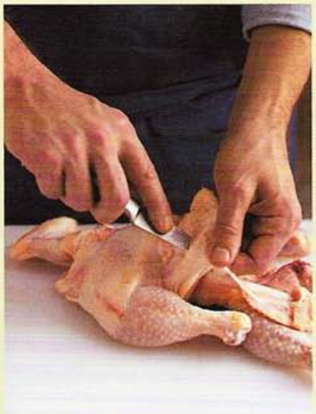
2. *Faire une deuxième incision de l'autre côté de la colonne vertébrale et enlever celle-ci jusqu'à la queue.*



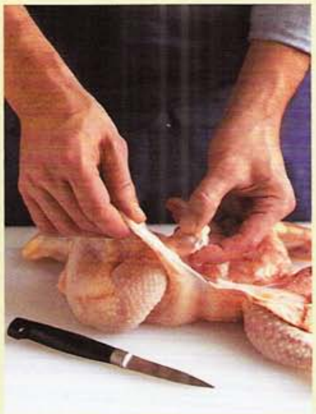
3. *Ouvrir le poulet comme un livre. Avec un petit couteau bien affûté, couper le long des deux côtés du bréchet.*



4. *Passer les doigts le long et sous le bréchet et le cartilage et les retirer.*



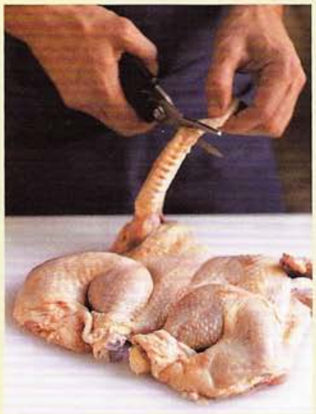
5. *Les deux prochaines étapes sont facultatives, mais permettent une plus belle présentation : Retourner la volaille et, à l'aide d'un couteau bien affûté, faire une fente de 2,5 cm (1 po) sur la partie arrière d'un côté du poulet (1,25 cm/½ po pour le gibier à plume). Faire la même chose de l'autre côté.*



6. *Tirer le bout des pilons à travers la fente. Faire la même chose de l'autre côté.*



7. *Le poulet est maintenant accommodé en crapaudine (aplati comme un crapaud).*



8. *Couper l'extrémité des ailes et replier celles-ci afin qu'elles aient une allure aplatie. La colonne vertébrale et le bout des ailes peuvent servir à faire un bouillon.*

les poulets dans un bol profond à l'épreuve de la corrosion ou dans un plat de cuisson et réserver au réfrigérateur.

2. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, combiner l'huile d'olive, le yogourt, le jus de citron, le paprika, le cumin, le sel et le poivre. Ajouter les oignons, l'ail, les tranches de citron et les piments. Mélanger, verser la marinade sur les poulets et les retourner pour bien les enrober. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 8 à 24h (le plus longtemps possible de préférence) en retournant les poulets de temps à autre.

3. Préparer le gril pour cuisson au tournebroche en suivant les instructions du manufacturier et préchauffer le gril à température moyenne-élevée.

4. Quand le gril est prêt, enfiler les poulets sur la broche, insérer la broche dans la cavité du moteur du tournebroche et activer le moteur. Cuire de 30 à 40 min si le gril est couvert, et un peu plus longtemps à découvert, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée et que le jus soit clair quand on pique dans la partie la plus charnue de la cuisse avec une brochette ou la pointe d'un couteau.

5. Retirer les poulets de la broche et les mettre sur une planche à découper ou dans une grande assiette. Laisser reposer 5 min avant de servir.

NOTE: Si on préfère, on peut cuire les poulets de Cornouailles directement sur le gril. Couper les poulets en crapaudine (voir p. 325) ou les couper en deux sur la longueur à l'aide d'une cisaille à volaille. Faire mariner comme à l'étape 2. Griller les poulets en utilisant la méthode à deux zones de cuisson et suivre les indications de la recette Poulets de Cornouailles grillés aux épices marocaines de la p. 323.

ÉTATS-UNIS

CANARD GRILLÉ À L'AIL ET AU GINGEMBRE

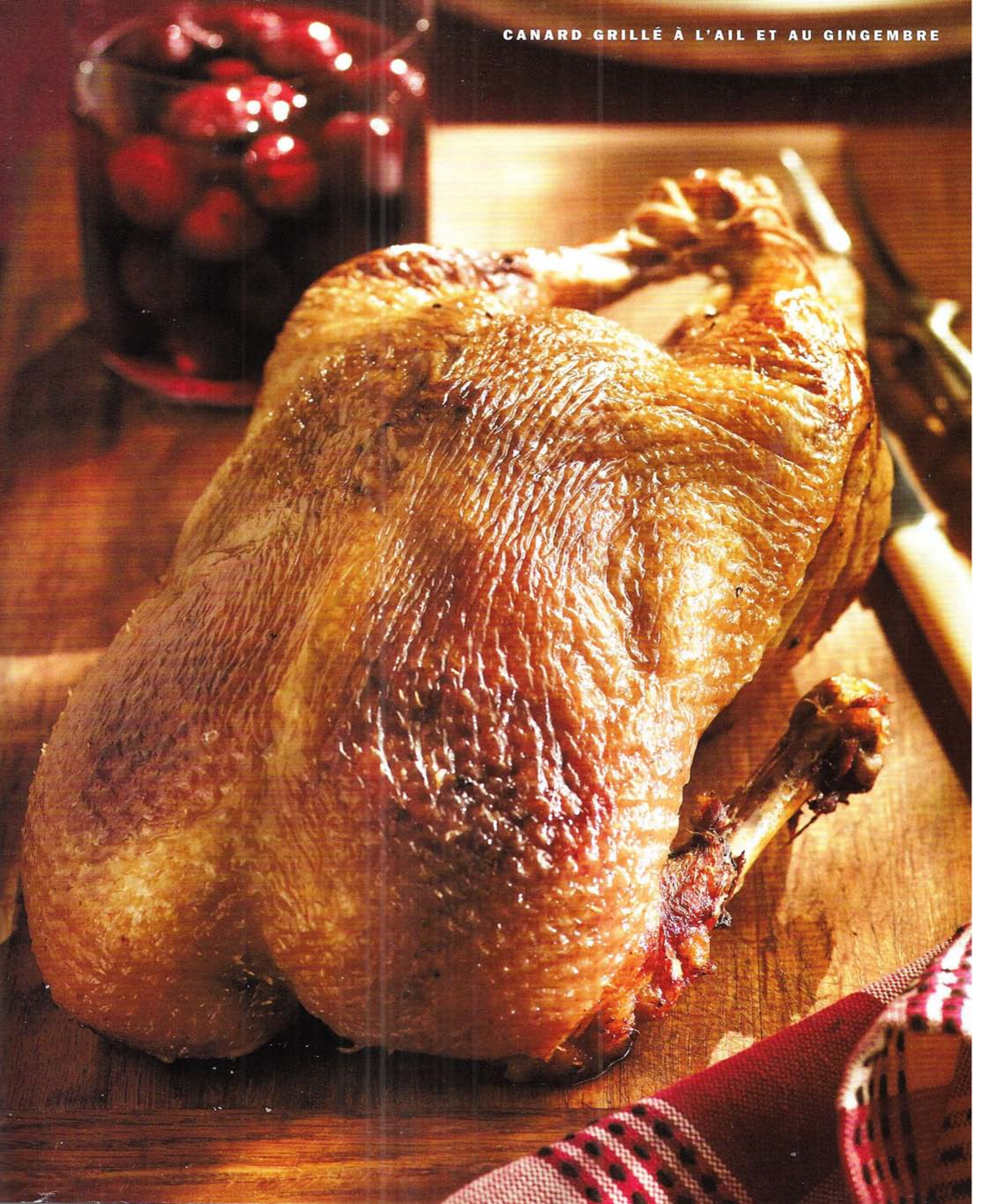
CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
2 PORTIONS

Je m'apprête à faire une grande déclaration: la meilleure façon de cuire le canard est d'utiliser le gril. Cela peut sembler hérétique de la part d'un chef qui a fait ses classes en France, un pays où le canard est presque toujours rôti au four et servi aussi saignant que le bifteck. Les canards de l'Amérique du Nord sont meilleurs si on les fait cuire longtemps et lentement pour attendrir leur chair et faire fondre leur gras. La cuisson à chaleur indirecte permet d'obtenir à coup sûr une peau croustillante et une viande cuite à la perfection ne contenant presque plus de gras. De plus, la chair se détache des os comme par enchantement. Un autre avantage du gril est de nous éviter de faire cuire une volaille grasse dans notre cuisine.

Voici une recette rehaussée d'éclats d'ail et de gingembre insérés dans de petites incisions pratiquées dans la chair. Cette technique permet au gras de s'écouler et à la peau de devenir croustillante en cours de cuisson. Si vous aimez le canard au goût fumé, jetez une tasse de copeaux de bois prétrempés et égouttés sur les morceaux de charbon (ou dans le bac à copeaux si vous avez un barbecue au gaz). Le bois des arbres fruitiers (pommier, cerisier, etc.) convient bien pour la cuisson du canard. N'oubliez pas de servir ce plat avec la Sauce aux cerises et à la cannelle ou la Sauce à l'orange dont vous trouverez les recettes p. 328 et 329. Elles sont tellement bonnes qu'on a parfois envie de les manger telles quelles.

1 canard de 2,1 à 2,4 kg (4 ½ à 5 lb), décongelé
2 gousses d'ail, coupées en quatre sur la longueur
2 tranches de gingembre frais de 6 mm (¼ po) d'épaisseur, pelées et coupées en éclats de 6 mm (¼ po) de longueur
Sel et poivre fraîchement moulu
Sauce aux cerises et à la cannelle (p. 328) ou Sauce à l'orange (p. 329)

CANARD GRILLÉ À L'AIL ET AU GINGEMBRE



1. Retirer les morceaux de gras dans les cavités du corps et du cou du canard. Retirer le sac contenant les abattis et réserver pour un autre usage. Rincer le canard à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, égoutter et éponger avec du papier absorbant.

2. Mettre le canard sur la poitrine, dos vers le haut. Avec la pointe affûtée d'un couteau très fin, faire une incision dans la partie grasse située sous l'aile et une autre sous chaque cuisse. Insérer des morceaux d'ail et de gingembre dans chaque incision et mettre le reste dans la cavité du canard. Piquer la peau sur toutes les faces avec une grande fourchette sans toutefois percer la chair. Saler et poivrer généreusement l'intérieur et l'extérieur de la volaille.

3. Préparer le gril pour cuisson indirecte et mettre une lèchefrite sous la grille au centre et préchauffer le gril à feu moyen-doux.

4. Quand le gril est prêt, mettre le canard, poitrine vers le haut, sur la grille chaude au-dessus de la lèchefrite. Fermer le couvercle et cuire pendant 1 h 30. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté après chaque heure de cuisson.

5. Après 1 h 30 de cuisson, lever le canard au-dessus d'un bol pour l'égoutter de tout le liquide accumulé à l'intérieur. Jeter le jus recueilli. Poursuivre la cuisson de 30 à 45 min, jusqu'à ce que la peau soit couleur acajou et très croustillante, et que la chair soit bien cuite et tendre. Au terme de la cuisson, le thermomètre à mesure instantanée piqué dans la partie la plus charnue de la cuisse, sans toucher les os, doit indiquer environ 77 °C (170 °F).

6. Mettre le canard dans une grande assiette et laisser reposer 5 min avant de découper. Servir avec une des sauces suggérées.

SAUCE AUX CERISES ET À LA CANNELLE

ENVIRON 500 ML (2 TASSES)
ASSEZ POUR 2 CANARDS

Le canard braisé aux Montmorency représente le summum de la cuisine française. J'ai expérimenté la confection de cette sauce avec des cerises sucrées et acides, fraîches ou en conserve. Les fruits frais sont évidemment meilleurs, mais les cerises dénoyautées en boîte sont très pratiques et assez goûteuses. (Achetez de vraies cerises et non pas de la garniture pour tarte en conserve.) Ajustez la quantité de sucre selon les fruits employés. Pour accentuer le bon goût de cannelle, mettez un bâton de cannelle dans la cavité du canard avant de le faire griller.

360 g (12 oz) de cerises fraîches ou 1 boîte de 430 g (15 oz) de cerises dans un sirop clair
55 g (¼ tasse) de sucre, ou plus au goût
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de vin rouge
125 ml (½ tasse) de porto
1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
¼ c. à café (¼ c. à thé) de zeste de citron, râpé
250 ml (1 tasse) de bouillon de canard ou de poulet maison ou du commerce pauvre en sodium
1 bâton de cannelle de 8 cm (3 po)
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) d'amidon de maïs ou d'arrowroot
1 c. à soupe de kirsch
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de miel (facultatif)

1. Si on utilise des cerises fraîches, équeuter, rincer à l'eau froide et égoutter. Dénoyauter à l'aide d'un dénoyauteur ; on devrait en obtenir environ 360 g (1 ½ tasse). Si on utilise des cerises en conserve, égoutter, rincer et égoutter de nouveau. Réserver.

2. Dans une petite casserole profonde à fond épais, combiner le sucre et 3 c. à soupe d'eau. Couvrir et cuire 2 min à feu élevé. Retirer le couvercle, réduire la chaleur à feu moyen-élevé et cuire de 6 à 8 min, jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé (il sera doré et foncé). Remuer la poêle pour cuire uniformément. (Attention, le sucre

brûle rapidement.) Retirer du feu et ajouter le vinaigre. (Reculer, car le mélange dégagera une vapeur vinaigrée pouvant irriter les yeux.) Cuire à feu doux, en remuant à l'aide d'un fouet, de 2 à 3 min, jusqu'à dissolution complète du caramel.

3. Ajouter le porto, le jus et le zeste de citron. Porter à ébullition à feu moyen et cuire à découvert 2 min. Ajouter le bouillon et le bâton de cannelle et faire réduire légèrement pendant 5 min. Ajouter les cerises et cuire doucement environ 5 min si on utilise des cerises fraîches et 2 min si on a des cerises en conserve, jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Retirer du feu et jeter le bâton de cannelle.

4. Dissoudre l'amidon de maïs dans le kirsch. Verser dans la sauce et mélanger à l'aide d'un fouet. Laisser bouillir environ 1 min, jusqu'à léger épaississement. Retirer, vérifier l'assaisonnement et ajouter du sel et du poivre au goût. Pour un goût plus sucré, ajouter du miel ou du sucre et remuer à l'aide d'un fouet. La sauce peut être gardée au moins 5 jours au réfrigérateur. Réchauffer avant de servir.

SAUCE À L'ORANGE

ENVIRON 500 ML (2 TASSES)
ASSEZ POUR 2 CANARDS

Le canard à l'orange est un autre grand classique de la gastronomie française. C'est aussi l'un des premiers plats que j'ai appris à cuisiner à l'école de cuisine La Varenne de Paris. La sauce tient son goût de caramel aigre-doux d'un mélange de sucre brûlé et de vinaigre appelé « bigarade ». La recette traditionnelle demande l'utilisation d'oranges, mais j'aime aussi le caractère exotique des tangerines. Pour rehausser le parfum d'agrumes, mettez quelques lanières de zeste d'orange dans la cavité du canard avant de le mettre à griller.

2 grosses oranges (navels de préférence)
55 g (¼ tasse) de sucre
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de vin rouge
375 ml (1 ½ tasse) de bouillon de canard ou de poulet maison ou du commerce pauvre en sodium
1 c. à soupe de marmelade d'oranges
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) d'amidon de maïs
2 c. à soupe de Grand Marnier ou autre liqueur d'orange
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Râper assez de zeste d'orange pour en obtenir 1 c. à café (1 c. à thé). Peler l'orange à vif pour exposer la chair. Travailler au-dessus d'un bol pour recueillir le maximum de jus. À l'aide d'un couteau bien affûté, faire des incisions en formes de V entre les membranes afin de libérer les quartiers. Retirer les noyaux à l'aide d'une fourchette. Presser la deuxième orange pour obtenir environ 160 ml (⅔ tasse) de jus.

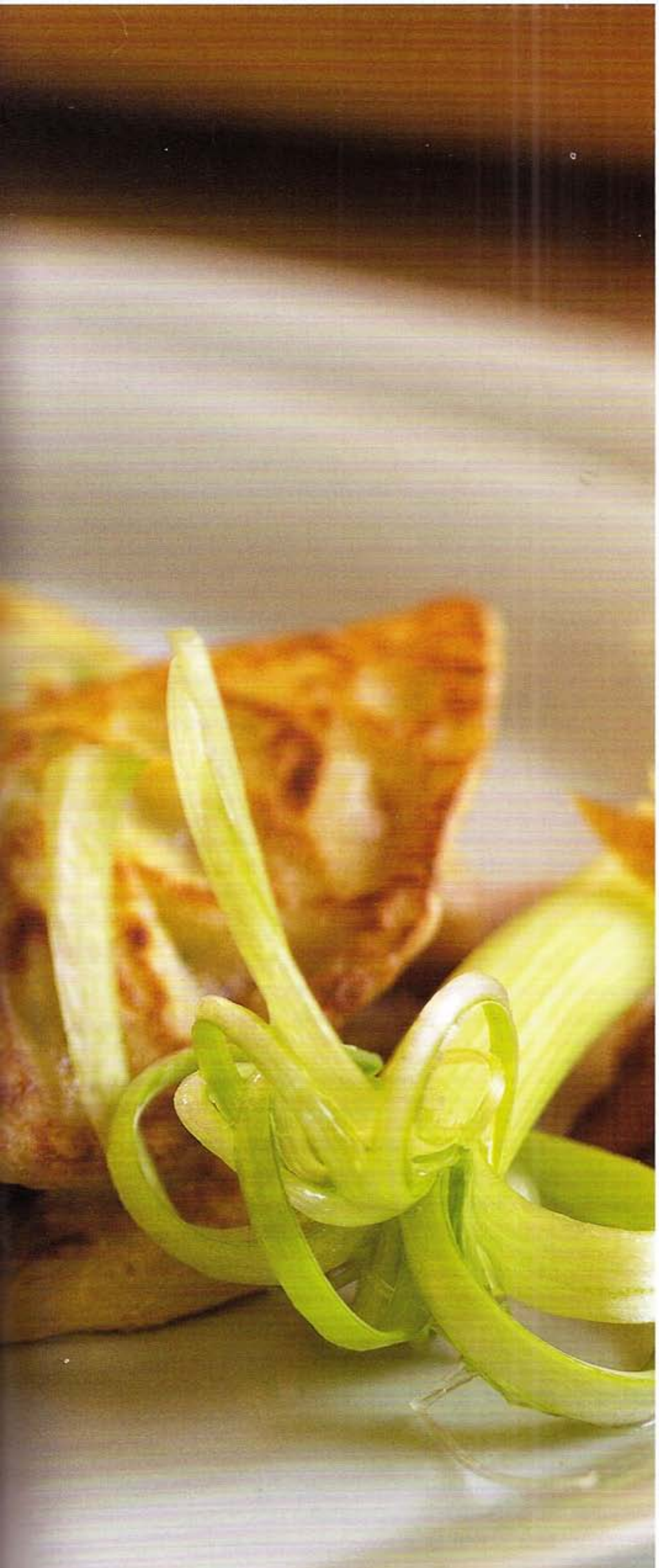
2. Dans une petite casserole profonde à fond épais, combiner le sucre et 3 c. à soupe d'eau. Couvrir et cuire à feu élevé pendant 2 min. Retirer le couvercle, réduire la chaleur à feu moyen-élevé et cuire de 6 à 8 min, jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé (il sera doré et foncé). Remuer la poêle pour cuire uniformément. (Attention, le sucre brûle rapidement.) Retirer du feu et ajouter le vinaigre. (Reculer, car le mélange dégagera une vapeur vinaigrée pouvant irriter les yeux.) Cuire à feu doux, en remuant à l'aide d'un fouet, de 2 à 3 min, jusqu'à dissolution complète du caramel.

3. Ajouter le jus d'orange et le bouillon et porter à ébullition à feu moyen. Cuire à découvert de 10 à 15 min et laisser réduire de moitié. Réduire la chaleur à feu doux et ajouter la marmelade. Cuire doucement pendant 1 min pour faire fondre.

4. Dissoudre l'amidon de maïs dans le Grand Marnier et verser dans la sauce en remuant à l'aide d'un fouet. Cuire environ 1 min, jusqu'à léger épaississement. Ajouter les quartiers d'orange et retirer du feu. Saler et poivrer. La sauce peut être réfrigérée au moins 5 jours. Réchauffer avant de servir.



CANARD PÉKINOIS AVEC GALETTES AUX OIGNONS VERTS | PAGES 331 ET 333



Râper le zeste d'agrume

Vous pouvez prélever le zeste d'orange à l'aide d'une râpe ordinaire en utilisant les trous les plus petits. Mais je préfère la râpe Microplane® et je vous invite à vous en procurer une sans hésiter. En quelques mouvements seulement, cet ustensile ingénieux donne le zeste le plus fin qui soit. Quelle que soit la râpe que vous utilisez, ne prélevez que la partie colorée de l'écorce en évitant la partie blanche, plus amère, située juste en dessous.

MACAO

CANARD PÉKINOIS

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 PORTIONS

Le canard de Pékin est l'un des fleurons de la gastronomie chinoise. J'ai appris les secrets de sa préparation à Macao, cette petite enclave portugaise située à une heure d'hydroptère au sud de Hong Kong. Il s'agit certainement de l'un des meilleurs mets de toute l'Asie. (C'est ce qui se produit lorsqu'on marie la culture portugaise et la culture chinoise.)

Le *Lam Yam Wing* ne figure dans aucun guide de voyage, mais j'y ai vécu l'une de mes expériences gastronomiques les plus mémorables. La fierté de la maison est le canard de Pékin que l'on badigeonne de miel et que l'on fait rôtir jusqu'à ce qu'il soit aussi noir que l'ébène. Le serveur découpe ensuite la peau en fragments croustillants et la sert avec une toute petite crêpe fine et délicate. La chair du canard est immédiatement retournée en cuisine où on la fait sauter avec des échalotes et de l'ail. Ma recette est inspirée de celle du *Lam Yam Wing*.

Le fait de cuire le canard à chaleur indirecte et à couvercle fermé le rend croustillant et succulent sans trop d'efforts ni de dégâts. Si on laisse le canard sécher (sans le couvrir) au réfrigérateur toute la nuit avant de le cuire, sa peau deviendra encore plus croustillante.

Ma recette n'est pas traditionnelle, mais elle est éminemment savoureuse. Elle requiert peu de temps malgré sa longueur. J'ai ajouté une recette de galettes aux oignons verts que vous pouvez faire pendant que le canard est sur le gril. Si vous êtes pressé, prenez des tortillas de blé ou des galettes pékinoises du commerce, mais elles ne seront jamais aussi légères que ces galettes.

PRÉPARATION À L'AVANCE

24h pour faire sécher la peau du canard

CANARD

1 canard de 2,1 à 2,4 kg (4 ½ à 5 lb), décongelé
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de poudre de cinq-épices chinois
1 gousse d'ail, pelée
1 oignon vert, parties blanche et verte, paré
3 tranches minces de gingembre frais, pelées
1 c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale

SAUCE

250 ml (1 tasse) de sauce hoisin
60 ml (¼ tasse) de miel
60 ml (¼ tasse) de sauce soja
60 ml (¼ tasse) de vin de riz ou de saké
3 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé

SERVICE

16 Galettes aux oignons verts (p. 333), galettes pékinoises ou tortillas de blé
16 balais d'oignons verts (voir Note p. 333)

1. Préparation du canard: La veille du repas, retirer les morceaux de gras dans les cavités du corps et du cou du canard. Retirer le sac contenant les abattis et réserver pour un autre usage. Rincer le canard à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur. Égoutter et éponger avec du papier absorbant. Mettre le canard sur une plaque à rôtir et laisser reposer au réfrigérateur, sans couvrir, pendant toute la nuit pour faire sécher la peau.

2. Saler et poivrer l'intérieur du canard et ajouter ½ c. à café (½ c. à thé) de cinq-épices. Ajouter la gousse d'ail, l'oignon vert et les tranches de gingembre, puis retourner le canard sur la poitrine, dos vers le haut. Avec la pointe affûtée d'un couteau très fin, faire une incision dans la partie grasse située sous l'aile et une autre sous chaque cuisse. Piquer la peau sur toutes les faces avec une grande fourchette sans toutefois percer la chair. Frotter le canard d'huile de sésame sur toutes les faces et l'enrober avec ½ c. à café (½ c. à thé) de cinq-épices, du sel et du poivre.

3. Préparer le gril pour cuisson indirecte et mettre une lèchefrite sous la grille au centre et préchauffer le gril à feu moyen-doux.

4. Quand le gril est prêt, mettre le canard, poitrine vers le haut, sur la grille chaude au-dessus de la lèchefrite. Fermer le couvercle et cuire pendant 1h30. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté après chaque heure de cuisson.

5. Pendant ce temps, faire la sauce: Dans une petite casserole à fond épais, combiner la sauce hoisin, le miel, la sauce soja, le vin de riz, l'ail émincé et 1 c. à soupe de gingembre. Cuire à feu doux, à découvert, environ 5 min, jusqu'à ce qu'elle soit sirupeuse.

6. Après 1h30 de cuisson, lever le canard au-dessus d'un bol pour l'égoutter de tout le liquide accumulé à l'intérieur. Jeter le jus recueilli. Poursuivre la cuisson de 35 à 45 min, jusqu'à ce que la peau soit couleur acajou et très croustillante et que la chair soit bien cuite et tendre. Au terme de la cuisson, le thermomètre à mesure instantanée piqué dans la partie la plus charnue de la cuisse, sans toucher les os, doit indiquer environ 77 °C (170 °F).

7. Pour le service: Mettre le canard dans une grande assiette et le présenter aux convives. À l'aide d'un couteau bien affûté, découper et détacher la chair et la peau de la carcasse (ce travail doit être effectué en cuisine). Verser la sauce dans des petits bols ou des ramequins individuels. Disposer joliment la volaille et la peau dans une grande assiette, puis les galettes et les balais d'oignons verts dans une autre. Chaque convive doit avoir une galette, de la sauce et un balai d'oignon vert pour badigeonner la galette. Mettre une tranche de canard et un morceau de peau sur une galette (et un balai d'oignon vert au goût), rouler en cône et déguster.

NOTE: Il faudra compter quelques heures de trempage pour faire des balais d'oignons verts.

Comment faire des balais d'oignons verts

Coupez les racines et les bouts vert foncé des oignons verts (réserver ces bouts pour un autre usage). L'opération a pour but d'obtenir des morceaux de partie blanche de 8 cm (3 po) de longueur. Pour faire des balais, faites une série d'incisions verticales de 2,5 cm (1 po) au bout de chaque partie blanche en les faisant tourner graduellement. Faites-les tremper dans un bol d'eau glacée pendant quelques heures pour faire friser les extrémités.

GALETTES AUX OIGNONS VERTS

ENVIRON 16 GALETTES DE 10 CM (4 PO) CHACUNE

Ces galettes sont beaucoup plus délicates que les tortillas ou les galettes pékinoises du commerce. Vous pouvez les préparer jusqu'à 24 h à l'avance et les garder au réfrigérateur, enveloppées dans une pellicule plastique.

2 gros œufs
½ c. à café (½ c. à thé) de sucre
½ c. à café (½ c. à thé) de sel
175 ml (¾ tasse) de lait
150 g (1 tasse) de farine tout usage non blanchie
3 c. à soupe d'oignons verts, parés et hachés très finement
1 c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale
Huile en atomiseur, beurre fondu ou un peu plus d'huile de sésame pour huiler la crêpière

1. Mettre les œufs, le sucre et le sel dans un bol et, à l'aide d'un fouet, mixer jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter le lait et 125 ml (½ tasse) d'eau et bien mélanger. Incorporer la farine sans cesser de fouetter. Si le mélange semble grumeleux, le filtrer dans un autre bol. Ajouter les oignons verts et l'huile de sésame en fouettant sans cesse. Le mélange aura la consistance de la crème 35 %; s'il semble trop consistant, ajouter un peu d'eau.

2. Vaporiser légèrement d'huile une crêpière de 13 cm (5 po) de diamètre (ou la frotter avec un peu de beurre ou d'huile de sésame) et chauffer à feu moyen (elle sera suffisamment chaude lorsqu'une goutte d'eau s'évaporera en 2 ou 3 secondes). Retirer du feu et verser 2 c. à soupe de la préparation. Remuer la poêle en la faisant pivoter légèrement pour former une galette de 10 cm (4 po).

3. Remettre la poêle sur le feu et cuire de 1 à 2 min de chaque côté, jusqu'à ce que la galette soit légèrement grillée. Retourner à l'aide d'une spatule. Empiler les galettes dans une assiette. Il est préférable de huiler la poêle de nouveau pour chaque galette.

ITALIE

FAISAN GRILLÉ À LA TOSCANE

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE OU CUISSON AU TOURNEBROCHE
2 PORTIONS

Le restaurant *Da Delfina,* situé dans le village d'Artimino, près de Florence, est le genre d'oasis où il fait bon se reposer après une longue journée passée sur la route. Pour se rendre, il faut gravir progressivement les chemins de plus en plus étroits qui mènent jusqu'au village perché au sommet d'une colline très à pic. Ce restaurant ressemble davantage à une maison privée qu'à un lieu public. Nous sommes au pays du chianti et, si le temps le permet, la terrasse nous donne la chance de manger en contemplant les vignobles impeccablement entretenus qui se trouvent à nos pieds.

En entrant, on est impressionné par la vaste cuisine ouverte équipée d'un tournebroche et d'un gril massifs. Des cordes de bois de chêne toscan sont empilées sur le plancher et dans la cour. Assise à une table près de la porte, une femme aux cheveux blancs écosse des haricots. Cette dame est nulle autre que Delfina Cioni, qui a

Le barbecue macanais

J'ai toujours été fasciné par les cuisines qui sont à la croisée des cultures, comme c'est le cas à Macao. Cette minuscule enclave portugaise située au sud-est de la côte chinoise personnifie ce que les chefs américains contemporains qualifient de «cuisine fusion», sauf qu'en ce cas-ci, la fusion agit depuis plus de quatre cents ans.

Environ 450 000 personnes vivent sur les deux petites îles et sur la péninsule de 9 km² de cette ancienne colonie portugaise que des marchands ibériens fondèrent en 1557 dans le but d'établir un poste de traite avec la Chine et le Japon. Le Portugal est aujourd'hui un des plus petits pays d'Europe, mais au XVIIe siècle sa sphère d'influence s'étendait aux quatre coins de la planète. Macao était la pointe orientale d'un empire qui s'étendait de l'Amérique du Sud (Brésil) à l'Afrique (Angola et Mozambique), en passant par l'Inde (Goa) et le Timor.

Macao est aujourd'hui une «région administrative spéciale chinoise». Bien que seulement 5 % de la population à prédominance chinoise parle le portugais, on retrouve partout des traits culturels de l'ancienne colonie, que ce soit dans les églises baroques, dans les marchés où abondent morue salée et huile d'olive, ou dans les pâtisseries regorgeant de gâteries portugaises. Macao est par ailleurs un des seuls endroits où l'on fait le barbecue sur le territoire chinois. La Chine est un pays reconnu pour la diversité et la complexité de sa cuisine, pourtant, la cuisson sur le gril n'y était pas pratiquée avant l'arrivée des Portugais – ce sont eux qui ont introduit cette méthode de cuisson en Chine. La cuisine macanaise est une fusion des cultures culinaires chinoise et portugaise.

Macao accueille chaque année plus d'un million de touristes. Tout comme eux, je suis arrivé ici à bord d'un hydroptère en provenance de Hong Kong – un périple d'une heure à peine, mais qui vous ramène des décennies en arrière. Avec ses innombrables sites de construction, ses tours d'appartements, sa circulation infernale et ses casinos, Macao donne l'impression d'une cité asiatique en pleine émergence, mais il suffit de s'engager dans une avenue secondaire comme la *Rua de la Felicidade*, la «rue du bonheur» où convergeait le quartier chaud de l'ancienne colonie, pour se retrouver en pleine Chine d'avant-guerre : des commerçants alignent leur marchandise le long des trottoirs sur des tables bancales ; des vendeurs itinérants font cuire du *jok kohn,* une sorte de *charqui* de porc sucré-salé, sur des braseros de fortune ; des serpents et des mammifères qui ressemblent à un tapir roupillent dans cages et vitrines. Les habitants du quartier se donnent rendez-vous ici, le soir venu, attirés par l'arôme des innombrables aliments que l'on fait cuire dans la rue.

Les restaurants portugais de Macao proposent bien entendu tout un assortiment de grillades. Au *Fernando's,* un resto fondé par un insulaire des Açores qui est situé sur l'île paisible de Coloane, on a droit à une cuisine ouverte au centre de laquelle trône un immense barbecue. On y fait griller des sardines, de la morue salée, des viandes et des fruits de mer qui seront servis selon la tradition portugaise, c'est-à-dire accompagnés de tomates, de poivrons, d'huile d'olive et d'une sauce forte portant le nom de *piri-piri*.

La plupart des Chinois qui habitent Macao ont adopté la cuisson sur le gril. Il y a sur l'île de Taipa un restaurant routier, le *Lam Yam Wing,* que fréquentent les habitants de la place en quête de barbecue chinois. Rien à voir avec un piège à touristes ! Les quatre frères à qui appartient l'établissement s'affairent autour d'un gril de 6 m de long comptant une demi-douzaine de zones de chaleur. Des poulets entiers, tête comprise, tournent à la broche dans une grande rôtissoire. Des ailes de poulet, des crabes de mer et des anguilles à la chair fondante cuisent sur le gril en grésillant. Et si la technique de cuisson est portugaise, les saveurs, elles, sont typiquement chinoises : sauce soja, huile de sésame, vin de riz, gingembre et oignons verts sont de rigueur. Les aliments sont coupés en bouchées et peuvent donc être mangés avec des baguettes, même si les clients de l'endroit ont adopté la manière occidentale et mangent, pour la plupart, leur barbecue avec les doigts.

fondé ce restaurant en 1961 après avoir travaillé comme chef pour une comtesse de la région. Aujourd'hui, c'est son fils Carlo qui tient les rênes de l'établissement.

Selon lui, ce n'est pas une mauvaise idée de cuire le gibier à plume sur le gril. Après tout, il y a quelques décennies à peine, les chasseurs se rassemblaient autour d'un bon feu pour faire cuire leurs prises de la journée. Toutefois, il faut savoir comment obtenir une viande juteuse puisque le gibier à plume est plus maigre que la volaille vendue dans le commerce. Pour éviter ce problème, il suffit de l'envelopper dans de la pancetta, du bacon ou de la coiffe de porc.

Ce jour-là, j'étais le seul à déguster ce plat de faisan. On m'a servi une cuisse désossée bien farcie. La recette que je vous offre demande un faisan entier que vous pouvez désosser si vous en avez la patience (je vous explique comment faire). Mais ce mets sera tout aussi satisfaisant si vous ne désossez pas l'oiseau. On peut aussi faire cette recette avec du poulet et du gibier à plume.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour le trempage du pain

NÉCESSAIRE

Ficelle ; brochettes (facultatif) ; tournebroche (facultatif)

INGRÉDIENTS

1 faisan d'environ 1 kg (2 ¼ lb)
250 ml (1 tasse) de lait
4 tranches épaisses de pain blanc rassis, sans la croûte
240 g (8 oz) de feuilles de bettes à carde, parées
Sel
1 gousse d'ail, émincée
40 g (⅓ tasse) de parmesan fraîchement râpé
Poivre noir fraîchement moulu
8 tranches minces de pancetta
4 brins de romarin frais

1. Rincer le faisan à l'intérieur et à l'extérieur sous l'eau froide, puis égoutter et bien éponger avec du papier absorbant. Si on a le courage de désosser partiellement le faisan, commencer par la cavité du cou. Avec la pointe d'un couteau bien affûté, détacher la chair de la carcasse. Quand on arrive aux ailes, couper directement à travers. Tout en désossant l'oiseau, replacer la chair sur la carcasse. Continuer à désosser jusqu'à ce qu'on arrive aux cuisses. Couper à travers les cuisses et retirer les os. Retirer la carcasse et retourner le faisan (comme lorsqu'on retourne un bas à l'endroit). Cela semble plus compliqué et salissant que ça ne l'est en réalité. Vous pouvez évidemment farcir et cuire le faisan sans le désosser. Il faut le couvrir et le réfrigérer pendant la préparation de la farce.

2. Mettre le pain dans un bol peu profond, verser le lait et laisser tremper 30 min.

3. Pendant ce temps, dans une grande casserole remplie d'eau bouillante salée, cuire les bettes à carde environ 5 min. Rincer à l'eau froide, bien égoutter et éponger avec du papier absorbant. Couper le plus finement possible, puis presser pour extraire le maximum d'eau avec les mains. Réserver dans un bol moyen.

4. Presser le pain avec les mains pour extraire le maximum de liquide. Ajouter le pain aux bettes à carde, ainsi que l'ail et le parmesan. Bien mélanger. Saler et poivrer au goût, puis farcir le faisan. Refermer avec une brochette ou coudre avec de la ficelle.

5. Saler et poivrer l'extérieur du faisan. Envelopper le faisan de tranches de pancetta et glisser les brins de romarin sous celles-ci. Utiliser de la ficelle pour maintenir la pancetta en place.

6. On peut cuire le faisan de deux manières : à cuisson indirecte sur le gril ou à cuisson au tournebroche.

Si on utilise la méthode de cuisson indirecte, préparer le gril pour cuisson indirecte et mettre une lèchefrite au centre sous la grille, puis préchauffer le gril à température moyenne. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre le faisan au centre sur la grille chaude, au-dessus de la lèchefrite, et fermer le couvercle. Cuire environ 1 h, jusqu'à ce que la peau soit joliment dorée. Au terme de la cuisson, insérer une brochette ou la pointe d'un couteau dans la partie la plus charnue de la cuisse ; elle devrait en ressortir très chaude au toucher.

Si on utilise la méthode de cuisson au tournebroche, préparer le gril selon les instructions du manufacturier et préchauffer à température moyenne-élevée. Quand le gril est prêt, enfiler le faisan sur la broche. Insérer le bout de la broche dans la cavité du moteur du tournebroche, actionner le moteur, fermer le couvercle et

cuire de 40 min à 1 h, jusqu'à ce que la peau soit joliment dorée. Au terme de la cuisson, insérer une brochette ou la pointe d'un couteau dans la partie la plus charnue de la cuisse; elle devrait ressortir très chaude au toucher.

7. Avant de servir, retirer la ficelle ou la brochette. Laisser reposer pendant 10 min, couper en deux et servir.

CUISSES DE FAISAN GRILLÉES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

La préparation italienne utilisée pour faire griller un faisan entier convient aussi pour farcir des cuisses de poulet ou de faisan. Prenez des cure-dents pour refermer les cuisses farcies ou attachez-les avec de la ficelle.

4 cuisses de faisan ou de poulet (environ 960 g/ 2 lb en tout)
Farce du Faisan grillé à la toscane (étapes 2 à 4, p. 335)
8 tranches minces de pancetta (voir Note)
4 brins de romarin frais

1. Rincer les cuisses de faisan à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant. Désosser partiellement les cuisses en retirant les os à l'aide d'un couteau en commençant par la partie intérieure du dessus de chaque cuisse.

2. Préparer la farce tel qu'indiqué à la p. 335, puis farcir les cuisses. Refermer ou coudre les ouvertures avec de la ficelle ou refermer avec des cure-dents en bois. Envelopper chaque cuisse avec 2 tranches de pancetta et glisser un brin de romarin sous celle-ci. Retenir avec de la ficelle.

3. Préparer le gril à deux zones pour cuisson directe (voir p. 19), préchauffer les deux tiers du gril à température moyenne et garder le dernier tiers sans charbon comme zone de sécurité.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les cuisses de faisan sur la zone chaude de la grille, peau vers le bas, et cuire de 8 à 12 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée. Au terme de la cuisson, insérer une brochette ou la pointe d'un couteau dans la partie la plus charnue de la cuisse; celle-ci doit en ressortir très chaude. Le gras de faisan pouvant alimenter la flamme, déplacer les cuisses sur la zone libre de charbon jusqu'à ce que la flamme disparaisse.

NOTE: Vous aurez besoin de ficelle pour faire tenir la pancetta sur les cuisses de faisan.

GRÈCE

CAILLES GRILLÉES DE SANTORINI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Santorini est l'un des endroits les plus époustouflants de Grèce avec ses villas toutes blanches et ses églises qui trônent sur les falaises. Cet archipel volcanique a donné son nom à un restaurant pittoresque du quartier grec de Chicago. La caille est la spécialité de la maison et, malgré sa simplicité, cette recette est l'une des meilleures façons de faire griller ce petit oiseau.

Origan grec

L'origan grec a un goût plus riche et prononcé que celui que l'on trouve habituellement chez nous. Allez faire un tour dans une épicerie grecque ou libanaise pour vous en procurer.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 h pour mariner les cailles

INGRÉDIENTS

8 cailles (environ 960 g/2 lb en tout)
125 ml (½ tasse) de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût
125 ml (½ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
1 ½ c. à soupe d'origan séché et broyé (voir encadré à la p. 336)
2 c. à café (2 c. à thé) de sel, ou plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
175 g (¾ tasse) d'huile d'olive extravierge (grecque de préférence)

1. Retirer les morceaux de gras dans les cavités du corps et du cou. Rincer les cailles à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Accommoder les cailles en crapaudine tel qu'indiqué à la p. 325 ou les couper en deux. Mettre les cailles dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion, peau vers le bas et réserver au réfrigérateur.

2. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le vinaigre de vin, le jus de citron, l'origan, le sel et le poivre. Ajouter l'huile d'olive et mélanger. Goûter et ajouter du vinaigre, du sel ou du poivre au besoin; le goût doit être très relevé. Verser la moitié de la marinade sur les cailles et les retourner pour les enrober complètement. Couvrir et laisser mariner de 1 à 2 h au réfrigérateur en retournant les cailles de temps à autre. Réserver la marinade restante.

3. Préparer le gril à deux zones pour cuisson directe (voir p. 19), préchauffer les deux tiers du gril à température moyenne et garder le dernier tiers sans charbon comme zone de sécurité.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les cailles de la marinade et jeter celle-ci. Disposer les cailles sur la zone chaude de la grille, peau vers le bas, et cuire de 5 à 8 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée. Au terme de la cuisson, insérer une brochette ou la pointe d'un couteau dans la partie la plus charnue de la cuisse; elle doit ressortir très chaude. Le gras pouvant alimenter la flamme, dans un tel cas déplacer les cailles sur la zone libre de charbon jusqu'à ce que la flamme disparaisse.

AFGHANISTAN

CAILLES GRILLÉES À LA MODE AFGHANE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Si vous trouvez que la caille sèche trop rapidement sur le gril, cette recette est pour vous. La marinade épicée à base de yogourt lui donne beaucoup de tendreté et de goût. La seule chose «compliquée» dont il faut se rappeler est de faire égoutter le yogourt à l'avance. En passant, vous aimerez cette marinade même si vous n'aimez pas les cailles. Utilisez-la alors avec des crudités. Cette recette est une adaptation d'un mets que j'ai goûté au restaurant *Khyber Pass* de New York.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 3 h pour égoutter le yogourt, plus 3 à 12 h pour mariner les cailles

INGRÉDIENTS

1 litre (4 tasses) de yogourt entier nature
2 c. à café (2 c. à thé) de paprika fort ou doux
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de coriandre moulue
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre de Cayenne, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poudre de cari
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
8 cailles (environ 960 g/2 lb en tout)

1. Placer une passoire à yogourt ou une passoire régulière tapissée de deux couches d'étamine au-dessus d'un bol. Mettre le yogourt dans la passoire et laisser égoutter de 2 à 3 h au réfrigérateur.

2. Jeter le liquide provenant du yogourt. Mettre le yogourt (il sera semi-ferme et non sec) dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion ou dans un plat de cuisson. Ajouter le paprika, le sel, la coriandre, le poivre de Cayenne, le cari, le cumin, le curcuma et le poivre noir.

Remuer à l'aide d'un fouet. Ajouter du sel ou du poivre de Cayenne au besoin; le goût doit être très relevé. Réserver la marinade pendant la préparation des cailles.

3. Retirer les morceaux de gras dans les cavités du corps et du cou. Rincer les cailles à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Accommoder les cailles en crapaudine tel qu'indiqué à la p. 325 ou les couper en deux.

4. Ajouter les cailles à la marinade et les retourner pour bien les enrober. Couvrir et laisser mariner de 3 à 12h au réfrigérateur, en les retournant à quelques reprises.

5. Préparer le gril à deux zones pour cuisson directe (voir p. 19), préchauffer les deux tiers du gril à température moyenne et garder le dernier tiers comme zone de sécurité sans charbon.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les cailles de la marinade et jeter celle-ci. Disposer les cailles sur la zone chaude de la grille, peau vers le bas, et cuire de 5 à 8 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée. Au terme de la cuisson, insérer une brochette ou la pointe d'un couteau dans la partie la plus charnue de la cuisse; celle-ci doit ressortir très chaude. Le gras pouvant alimenter la flamme, dans un tel cas déplacer les cailles sur la zone libre de charbon jusqu'à ce que la flamme disparaisse.

7. Mettre les cailles dans des assiettes individuelles ou une grande assiette et laisser reposer 2 min avant de servir.

OUZBÉKISTAN

CAILLES GRILLÉES ET ÉPICÉES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Cette recette vient d'une ancienne république soviétique où le barbecue a toujours été à l'honneur. En Asie centrale, le gril joue un rôle de premier plan dans la cuisine, que l'on soit au Turkménistan, au Tadjikistan ou en Ouzbékistan. Selon Darra Goldstein, une érudite russe, les cailles sont très appréciées en Ouzbékistan. Là-bas, on a l'habitude de les envelopper dans des feuilles de citrouille avant de les faire rôtir dans la braise chaude. L'ail, le cumin et la coriandre composent une marinade qui déploie de nombreuses couches de saveurs.

Auteur de plusieurs livres sur la vie et la culture de la république de Géorgie, Darra a adopté un mode de cuisson beaucoup plus simple que les traditionnelles feuilles de citrouille. Elle ouvre les cailles en deux, puis elle les fait mariner avant de les griller à chaleur directe. Les indications pour la recette traditionnelle vous seront fournies dans la recette suivante. Quel que soit votre choix, vous serez surpris de constater qu'un si petit oiseau puisse avoir autant de goût.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4h pour mariner les cailles

INGRÉDIENTS

8 cailles (environ 960 g/2 lb en tout)
2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel ou de sel marin
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de cumin
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de coriandre
2 c. à café (2 c. à thé) de grains de poivre noir
2 gousses d'ail, hachées
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge

1. Retirer les morceaux de gras dans les cavités du corps et du cou. Rincer les cailles à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Accommoder les cailles en crapaudine tel qu'indiqué à la p. 325 ou les couper en deux. Mettre les cailles dans un grand bol ou un plat de cuisson et réserver au réfrigérateur.

2. Dans un mortier, pulvériser le sel, le cumin, la coriandre et les grains de poivre à l'aide d'un pilon. Ajouter l'ail et l'huile d'olive et travailler de nouveau le mélange. (On peut pulvériser le sel et les épices dans un moulin à épices, puis les mettre dans un bol et ajouter ensuite l'ail et l'huile.) Avec les doigts, étendre la pâte d'épices sur toute la surface des cailles. Couvrir et laisser mariner 4h au réfrigérateur.

3. Préparer le gril à deux zones pour cuisson directe (voir p. 19), préchauffer les deux tiers du gril à température



moyenne et garder le dernier tiers sans charbon comme zone de sécurité.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les cailles de la marinade et jeter celle-ci. Disposer les cailles sur la zone chaude de la grille, peau vers le bas, et cuire de 5 à 8 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau soit bien dorée. Au terme de la cuisson, insérer une brochette ou la pointe d'un couteau dans la partie la plus charnue de la cuisse; elle doit ressortir très chaude. Le gras pouvant alimenter la flamme, dans un tel cas déplacer les cailles sur la zone libre de charbon jusqu'à ce que la flamme disparaisse.

5. Mettre les cailles dans des assiettes individuelles ou une grande assiette et laisser reposer 2 min avant de servir.

OUZBÉKISTAN

CAILLES GRILLÉES EN FEUILLES DE VIGNE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE AU CHARBON DE BOIS
4 PORTIONS

Intrigué par la recette originale de l'Ouzbékistan, j'ai fait cuire des cailles en les enveloppant dans des feuilles de vigne (différentes des feuilles de citrouille, j'en conviens, mais plus faciles à trouver) avant de les cuire dans la braise. Le résultat est remarquable. Vous devez toutefois utiliser un gril au charbon de bois pour faire cette recette convenablement.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 h pour faire tremper les feuilles de vigne, plus 4 h pour mariner les cailles

NÉCESSAIRE

Ficelle pour attacher les feuilles de vigne autour des cailles

INGRÉDIENTS

40 feuilles de vigne conservées dans la saumure
8 cailles (environ 960 g/2 lb en tout)
Pâte d'épices comme celle préparée pour les Cailles grillées et épicées (p. 338, étape 2)

1. Rincer les feuilles de vigne à l'eau froide, puis les faire tremper dans un bol rempli d'eau froide pendant 1 h. Changer l'eau à plusieurs reprises.

2. Retirer les morceaux de gras dans les cavités du corps et du cou. Rincer les cailles à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Laisser les cailles entières. Mettre un peu de pâte d'épices dans la cavité des cailles, puis frotter les épices restantes sur toute la surface.

3. Égoutter et éponger complètement les feuilles de vigne. Envelopper chaque caille dans 5 feuilles de vigne et les attacher avec de la ficelle. Couvrir et laisser mariner 4 h au réfrigérateur.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

5. Quand le gril est prêt, enfouir les cailles dans la braise. Griller les cailles de 15 à 20 min, en les retournant de temps à autre à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Au terme de la cuisson, insérer une brochette ou la pointe d'un couteau dans la partie la plus charnue de la cuisse; elle doit ressortir très chaude.

6. Servir les cailles dans les feuilles de vigne en prenant soin de retirer la cendre. Comme les cailles ont cuites dans la braise, les feuilles de vigne ne sont plus comestibles. Il est important de les jeter avant de manger les cailles.



BARS AU FENOUIL FLAMBÉS AU PERNOD | PAGE 347



CHAPITRE 11

RENCONTRE DE L'EAU ET DU FEU : DU POISSON SUR LE GRIL

Les poissons vivent dans l'eau. Mais c'est sur le feu qu'ils acquièrent leur pleine saveur. Et les amateurs de grillades du monde entier sont bien au fait de cette réalité, eux qui font griller tout ce qu'ils peuvent, des sardines les plus minuscules au spectaculaire bar commun qu'ils offrent entier à la flamme, des brochettes d'espadon turques et brésiliennes au vivaneau bien épicé à la mode bahamienne. Ce mode de cuisson est probablement le premier à avoir été utilisé par l'être humain et, comme mes voyages me l'ont appris, il demeure le meilleur encore aujourd'hui.

« Les aliments sont destinés à nous tenter autant qu'à nous nourrir et tout ce qui vit dans l'eau est séduisant. »
JEAN-PAUL ARON

Ce chapitre vous apprendra des trucs très efficaces pour griller le poisson, qu'il s'agisse de darnes, de filets ou autres créatures de la mer. Avez-vous déjà eu de la difficulté à récupérer certains poissons parce qu'ils restaient collés ou qu'ils se défaisaient en morceaux sur le gril ? J'ai essayé plusieurs techniques pour éviter ces échecs désagréables. J'ai aussi expérimenté de nombreuses méthodes pour permettre à la chair du poisson de rester tendre et succulente : préparation en papillotes ou en feuilles de vigne comme en Géorgie, et cuisson sur brochettes de citronnelle comme à Bali.

Pour plusieurs, les darnes de thon et de saumon sont les deux seuls poissons que l'on peut cuire sur le gril. Détrompez-vous : vous découvrirez un univers excitant qui vous permettra d'apprécier encore davantage le poisson grillé.

AFRIQUE DU SUD

VIVANEAU ENTIER AUX ÉPICES SUD-AFRICAINES
FISH BRAI

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 PORTIONS

En Afrique du Sud, le mot *brai* signifie « barbecue ». Vous serez étonné par les parfums indiens et malaisiens (cari, gingembre et noix de coco) de cette recette, mais pas lorsque

vous tiendrez compte du fait que ce pays compte de larges communautés venues de l'Inde et de la Malaisie. Je trouve que le cari et le lait de coco font ressortir avec éloquence la douceur de la chair du poisson.

Cuire un poisson entier sur le gril représente un défi. Si vous le mettez directement au-dessus de la flamme vive, la peau risque de brûler avant que le centre soit suffisamment cuit. Il faut aussi maîtriser l'art de retourner le poisson sans qu'il se défasse en morceaux. Les Sud-Africains ont trouvé la solution en utilisant la méthode de cuisson à chaleur indirecte qui ne nécessite pas que l'on retourne le poisson sur le gril.

PRÉPARATION À L'AVANCE

3 à 8h pour mariner le poisson

INGRÉDIENTS

1 vivaneau, tassergal, bar commun ou autre grand poisson entier de 1,6 à 1,9 kg (3 ½ à 4 lb), nettoyé et ébarbé (laisser la tête et la queue)
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe de poudre de cari
1 c. à soupe de paprika fort ou 1 à 2 c. à café (1 à 2 c. à thé) de poivre de Cayenne
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de cumin moulu
3 c. à soupe d'huile végétale
3 c. à soupe de lait de coco sans sucre en conserve
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
1 botte d'oignons verts, parties blanche et verte, parée et hachée finement
5 gousses d'ail, pelées et écrasées
1 morceau de gingembre frais de 1,25 cm (½ po), pelé et coupé en fines tranches
20 g (¾ tasse) de coriandre fraîche, hachée grossièrement

1. Rincer l'intérieur et l'extérieur du poisson à l'eau froide, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Faire 3 ou 4 incisions profondes et parallèles de chaque côté du poisson. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur, y compris les incisions. Coucher le poisson sur une plaque à rôtir à l'épreuve de la corrosion et réserver pendant la préparation de la pâte d'épices.

2. Dans le robot de cuisine ou le mélangeur, mettre le cari, le paprika, le cumin, l'huile, le lait de coco, le jus de citron, les oignons verts, l'ail, le gingembre, la coriandre, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Goûter et ajouter du sel et du poivre au besoin; le goût doit être très relevé.

3. Mettre la moitié de la pâte d'épices à l'intérieur du poisson ainsi que sous les branchies. Étendre la pâte restante sur le dessus et dans les incisions. Couvrir et laisser mariner de 3 à 8h au réfrigérateur (le plus longtemps possible pour obtenir un maximum de saveur).

4. Préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite sous la grille au centre et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre le poisson au centre sur la grille chaude et fermer le couvercle. Cuire de 45 min à 1h. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons s'il est suffisamment cuit. Si le poisson commence à être trop grillé, réduire la chaleur.

6. Dresser le poisson dans une grande assiette à l'aide de 2 longues spatules. À table, défaire le poisson en filets tel qu'indiqué à la p. 349 et servir immédiatement.

BAHAMAS

VIVANEAU ENTIER DES BAHAMAS

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 PORTIONS

Cette recette est typique du mode de cuisson utilisé dans les Antilles. On prend un poisson qui vient tout juste d'être pêché et on le frotte de piment fort avant de le faire mariner dans un nectar de jus de citron vert, d'ail, de gingembre et de poivre noir. On le fait cuire à chaleur indirecte ou directement au-dessus d'une flamme peu intense. On ne peut que s'émerveiller de voir qu'un apprêt aussi simple puisse être aussi savoureux.

Cette présentation spectaculaire est idéale pour une fête en plein air. La cuisson indirecte empêche le poisson de brûler, permettant au grillardin de se relaxer

Comment faire griller un poisson entier

Une plage. Un feu de camp. Un poisson qu'on vient de pêcher qui grille sur les braises. Cette scène idyllique et vieille comme le monde nous rappelle que jamais le poisson n'est aussi savoureux que lorsqu'il est grillé sur le feu. À condition, bien sûr, qu'il soit cuit convenablement, et non carbonisé ou à moitié cru.

Les trois méthodes suivantes vous permettront de griller le poisson à la perfection sans jamais rater votre coup. Premier conseil: procurez-vous un panier à poisson, cette sorte de grande pince dans laquelle on enserre le poisson durant la cuisson, ce qui l'empêche de coller à la grille ou de se défaire en morceaux lorsqu'on le retourne.

Le choix du poisson est important. Les poissons plats tels le vivaneau, le pompano, l'achigan noir, la sole et la truite sont ceux qui se prêtent le mieux à ce type de cuisson. Les gros poissons tels le saumon et le tassergal doivent idéalement être grillés selon la méthode indirecte. Le poisson que vous choisissez doit être d'une fraîcheur irréprochable: il a les yeux clairs et brillants, les branchies rouges et une odeur délicate – évitez les poissons qui sentent le poisson! Avant de placer le poisson sur le gril, pratiquez deux ou trois incisions en diagonale dans ses flancs, en tranchant jusqu'à l'arête centrale, ce qui permettra à la marinade de pénétrer en profondeur et réduira le temps de cuisson.

Comment fait-on pour savoir quand le poisson est cuit? On exerce une pression du doigt, tout simplement. Lorsque la cuisson est optimale, la chair se défait en morceaux tout en restant ferme.

La méthode directe

Si vous optez pour la méthode directe, préchauffez d'abord votre barbecue à feu moyen-fort. Badigeonnez les deux flancs du poisson d'huile ou de beurre fondu et huilez généreusement la grille du barbecue ou le panier à poisson, si vous en utilisez un. Déposez le poisson directement sur la partie chaude de la grille et faites-le rôtir jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante et que la chair soit cuite de part en part. Comptez entre 4 et 15 min de cuisson par côté, selon la taille du poisson. Tournez le poisson à l'aide d'une longue spatule ou retournez simplement la grille dans lequel vous l'avez enserré.

La méthode indirecte

La méthode indirecte est particulièrement indiquée pour les gros poissons comme le saumon entier. La cuisson est dite «indirecte» parce qu'on éloigne la grille de la source de chaleur. Préchauffez le barbecue à feu vif ou moyen-fort. Badigeonnez les deux flancs du poisson d'huile ou de beurre fondu et huilez généreusement la grille du barbecue ou le panier à poisson, si vous en utilisez un. Placez le poisson au centre de la grille, à bonne distance du charbon. Couvrez le barbecue et laissez cuire de 30 à 60 min, voire plus selon la taille du poisson.

La cuisson dans une feuille de bananier

Issue du Sud-Est asiatique, la cuisson dans une feuille de bananier est idéale pour un poisson d'environ 480 à 960 g (1 à 2 lb). Vous aurez besoin d'une feuille de bananier fraîche ou congelée, que vous trouverez dans une épicerie asiatique ou hispanique. Coupez la feuille en un rectangle un peu plus grand que le poisson que vous allez griller. (À défaut de feuille de bananier, utilisez 4 à 6 feuilles d'aluminium superposées.) Préchauffez le gril à feu vif et huilez généreusement la grille. Badigeonnez les deux flancs du poisson d'huile ou de beurre fondu, puis placez-le aussi près que possible de la source de chaleur; laissez-le griller sur un seul côté de 6 à 12 min, selon sa taille, ou jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante. Placez ensuite la feuille de bananier sur le gril juste à côté du poisson. Retournez le poisson et déposez-le sur la feuille. Laissez cuire de 6 à 12 min, selon la taille du poisson. Retirez et jetez la feuille de bananier avant de servir.

Tableau de cuisson pour le poisson

COUPE	MÉTHODE	CHALEUR	CUISSON
POISSON ENTIER			
480 à 720 g (1 à 1 ½ lb)	directe	moyenne-élevée	6 à 10 min par 480 g (1 lb)
960 g à 2,4 kg (2 à 5 lb)	indirecte	moyenne	12 à 15 min par 480 g (1 lb)
FILETS			
1,25 cm (½ po) d'épaisseur	directe	élevée	2 à 4 min de chaque côté
2,5 cm (1 po) d'épaisseur	directe	élevée	3 à 6 min de chaque côté
DARNES			
1,25 cm (½ po) d'épaisseur	directe	élevée	2 à 4 min de chaque côté
2,5 cm (1 po) d'épaisseur	directe	élevée	3 à 6 min de chaque côté

Ce tableau général sert de guide pour les différentes coupes de poisson.
La cuisine sur le gril est un art et non une science. En cas de doute, se référer à la recette choisie dans ce livre.

davantage. Pour épater la galerie, je choisis un poisson de 1,9 à 2,4 kg (4 à 5 lb) pour 4 personnes. En plus des poissons suggérés, vous pouvez prendre du bar rayé, du bar commun ou du tassergal.

Les piments goat sont en fait les Scotch Bonnet des Bahamas. Vous pouvez opter pour des piments plus doux, mais le résultat final ne sera pas le même. (Les piments goat et Scotch Bonnet perdent un peu de leur force sur le gril.) J'aime cuire le poisson dans une feuille de bananier ou du papier d'aluminium. Ce mode de cuisson permet à la chair de retenir les jus de cuisson tout en empêchant le poisson de coller à la grille.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner le poisson

NÉCESSAIRE

1 feuille de bananier (voir Note) coupée en un rectangle de la grosseur du poisson ou 4 à 6 couches de papier d'aluminium de même grosseur que le poisson

INGRÉDIENTS

1 vivaneau, pompano ou autre grand poisson de 1,9 à 2,4 kg (4 à 5 lb) entier, nettoyé et ébarbé (laisser la tête et la queue)
3 piments goat, Scotch Bonnet ou habaneros
4 gros citrons verts juteux
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 morceau de gingembre frais de 5 cm (2 po), pelé et coupé en fines tranches
2 gousses d'ail, en fines tranches
1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge (facultatif; ce n'est pas traditionnel, mais j'aime bien)

1. Rincer l'intérieur et l'extérieur du poisson à l'eau froide, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Faire 3 ou 4 incisions profondes et parallèles de chaque côté du poisson.

2. Couper 2 piments en fines tranches; couper le dernier en deux sur la longueur. Couper un citron vert en deux sur la longueur, puis en fines tranches sur la largeur. Couper un second citron vert en deux sur la largeur. Presser le jus des 2 derniers citrons verts et réserver.

3. Frotter le poisson avec le piment et le citron vert coupés en deux. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur du poisson, y compris les incisions. Glisser une tranche de piment, de citron vert et d'ail dans chaque incision et sous les branchies. Mettre les tranches restantes à l'intérieur du poisson.

4. Poser la feuille de bananier ou les feuilles d'aluminium dans une grande assiette et coucher le poisson sur le dessus. Verser du jus de citron vert et du gingembre sur le poisson, saler, poivrer et terminer avec un filet d'huile.

Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur 30 min, le temps de préchauffer le gril.

5. Préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, mettre le poisson et la feuille de bananier au centre de la grille, loin du feu. Fermer le couvercle et cuire de 1h à 1h30. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons s'il est cuit. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, il faudra ajouter de 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté après 1 h de cuisson. Si le poisson commence à être trop grillé, réduire la chaleur.

7. Dresser le poisson dans une grande assiette à l'aide de 2 longues spatules. À table, défaire le poisson en filets, tel qu'indiqué à la p. 349 et servir immédiatement.

NOTE: Si vous vivez dans une ville ayant une grande communauté orientale ou hispanique, vous aurez peut-être la chance de trouver des feuilles de bananier fraîches ou congelées. Sinon, il faudra utiliser des feuilles d'aluminium.

FRANCE

BARS AU FENOUIL FLAMBÉS AU PERNOD

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Voici un plat plutôt théâtral. Le poisson fraîchement pêché est grillé au-dessus de tiges de fenouil et flambé à table. On sert cette pièce magistrale avec éclat sur la Côte d'Azur. Si facile pour le chef et si impressionnant pour les invités! La seule difficulté consiste à ne pas oublier de faire sécher les tiges de fenouil à l'avance. Lisez l'encadré de droite afin de savoir comment procéder.

Voici la recette de loup de mer (voir Note) de l'*Auberge des Glycines* de l'île de Porquerolles. Si vous ne trouvez pas de tiges de fenouil, faites plutôt la recette de la p. 348 avec des bulbes de fenouil (voir comment les griller à la p. 462).

PRÉPARATION À L'AVANCE

24h pour faire sécher les tiges de fenouil si on en utilise

INGRÉDIENTS

2 bars communs entiers de 960 g (2 lb) chacun, nettoyés et ébarbés (laisser la tête et la queue)
Sel et poivre fraîchement moulu
10 à 12 tiges de fenouil séchées (voir encadré suivant)
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
60 ml (¼ tasse) de Pernod ou d'une autre liqueur d'anis
Quartiers de citron

1. Rincer les poissons à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Faire 3 incisions profondes et parallèles de chaque côté des poissons. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur, y compris les incisions. Insérer 2 tiges de fenouil à l'intérieur des poissons. Badigeonner l'extérieur d'huile d'olive, saler et poivrer de nouveau.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

Comment faire sécher des tiges de fenouil

Préchauffer le four à 95 °C (200 °F). Prendre 2 ou 3 bulbes de fenouil qui ont encore leurs tiges et leurs feuilles. Couper les tiges au ras des bulbes. Réserver les bulbes pour un autre usage. Retirer les feuilles et étaler les tiges sur une seule couche sur une plaque à pâtisserie. Cuire 3h au four. Fermer le feu et laisser les tiges au four toute la nuit. (Sinon, on peut ficeler les tiges et les suspendre à l'envers dans un lieu frais et sec pendant 1 à 2 semaines, jusqu'à ce qu'elles soient sèches et cassantes.) Si on n'utilise pas immédiatement les tiges séchées, on peut les conserver jusqu'à 3 mois dans un sac de plastique à fermeture hermétique.

3. Quand le gril est prêt, disposer 6 tiges de fenouil dans une grande assiette. Mettre les autres tiges de fenouil directement sur la braise ou, si on utilise un appareil alimenté au gaz, les poser directement sur la grille. Brosser et huiler la grille. Si on craint que les poissons collent à la grille, utiliser un panier à poisson (voir p. 345) ; sinon, mettre les poissons directement sur la grille chaude ou sur le fenouil dans la braise et griller de 8 à 12 min, jusqu'à ce que la peau commence à noircir et à être croustillante et que la chair soit cuite jusqu'au centre. Retourner les poissons prudemment à l'aide d'une longue spatule et cuire de 8 à 12 min de plus. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons s'ils sont cuits.

4. Pendant les deux dernières minutes de cuisson, chauffer le Pernod dans une casserole à fond épais sur le côté de la grille. Il faut le réchauffer légèrement sans le surchauffer ni le laisser bouillir.

5. À l'aide d'une spatule, dresser les poissons dans la grande assiette, directement sur le fenouil. Verser le Pernod sur les poissons et flamber à l'aide d'une longue allumette. Emporter prudemment les poissons flambants à table. Lorsque la flamme s'éteint, défaire les poissons en filets, tel qu'indiqué à la p. 349, et servir immédiatement avec des quartiers de citron.

NOTE : Le loup de mer est un poisson à chair blanche de couleur gris foncé. Il est long et mince, et son goût est délicat. Il s'apparente au bar commun d'Amérique du Nord. On peut le remplacer par le vivaneau, le bar d'Amérique ou la truite de mer.

BARS AU FENOUIL
FLAMBÉS AU PERNOD II

Préparer les Bars au fenouil flambés au Pernod tel qu'indiqué à la p. 347, mais utiliser un bulbe de fenouil frais au lieu des tiges de fenouil séchées. Couper le bulbe en tranches fines sur la longueur. Mettre quelques tranches à l'intérieur des poissons, puis jeter quelques tranches sur la braise ou en disposer sur la grille. Badigeonner les tranches restantes d'huile d'olive, saler et poivrer. Faire griller en même temps que les poissons, de 3 à 4 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement dorées, en les retournant à l'aide d'une pince. Étaler dans une grande assiette et dresser les poissons pardessus. Flamber tel qu'indiqué à l'étape 5 et servir. (L'avantage de cette recette est que l'on peut manger le fenouil.)

FRANCE

BARS COMMUNS
GRILLÉS AUX ARTICHAUTS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Ma femme et moi sommes arrivés à Nice en juin, juste à temps pour la saison des artichauts violets. Ces trésors miniatures ont une saveur si discrète et une chair si tendre qu'il n'est pas nécessaire de les cuire. On retire et on jette leurs feuilles extérieures plus coriaces (il n'y a pas de partie filandreuse), puis on les découpe à la mandoline en lamelles aussi fines que du papier. Leur consistance croquante et leur léger goût de réglisse sont une véritable révélation.

Les artichauts miniatures sont habituellement servis crus en salade, mais à Nice, on trouve au moins un restaurant où on les sert sur du bar grillé – un mariage à la fois inattendu et inoubliable.

En France, le poisson utilisé traditionnellement est le bar commun (loup de mer), mais on peut varier avec le vivaneau ou le bar rayé entier ou encore des darnes de thon ou d'espadon de 720 à 960 g (1 ½ à 2 lb) chacune.

PRÉPARATION À L'AVANCE

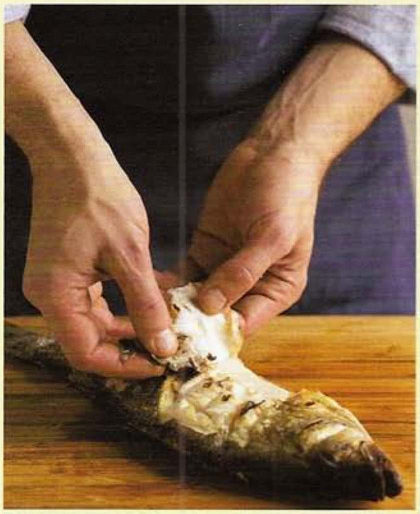
20 min pour mariner le poisson

POISSON

2 bars communs entiers d'environ 960 g (2 lb) chacun, nettoyés et ébarbés (laisser la tête et la queue)
Gros sel ou sel marin et poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge

COMMENT DÉFAIRE UN POISSON ENTIER EN FILETS

Les maîtres d'hôtel de la Côte d'Azur procèdent de cette manière. Avec un peu de pratique, vous serez vous aussi capable de défaire un poisson entier en filets devant vos invités en déployant tout le panache d'un pro. Vous aurez besoin d'une cuillère et d'une fourchette à servir assez larges ainsi que d'une grande assiette ovale.



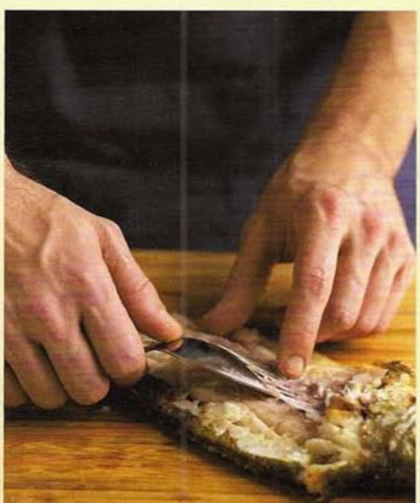
1. *Retirer avec soin la peau d'un côté du poisson (si on veut le servir sans peau) et mettre celle-ci dans une assiette à déchets.*



2. *Avec le côté de la cuillère, faire une incision sur le dos du poisson, juste au-dessus de l'arête principale. Faire glisser doucement la cuillère dans la fente en détachant la chair de l'arête sur toute la longueur.*



3. *À l'aide de la cuillère et de la fourchette, retirer la moitié supérieure du poisson et la déposer dans une assiette.*



4. *Avec le côté de la cuillère, faire une incision le long du dos, juste sous l'arête principale. Faire glisser la cuillère sous l'arête principale.*



5. *À l'aide de la cuillère et de la fourchette, soulever l'arête principale, le squelette et la tête et les mettre dans l'assiette à déchets.*



6. *Retourner la moitié inférieure du poisson dans l'assiette. Retirer et jeter la peau, au choix. Si le poisson se brise en gros morceaux, mettre les rondelles de citron sur le dessus. Découper le poisson en portions et servir dans des assiettes individuelles.*

Le paradoxe français

Comment les Français peuvent-ils manger si gras sans gagner de poids ou mourir d'une crise cardiaque ? On dit que c'est le vin rouge qui les garde en bonne santé, mais qu'importe : ce n'est pas sur ce paradoxe que je veux me pencher ici. La question qui me turlupine le plus est la suivante : comment les Français, qui se targuent pourtant d'avoir la plus grande cuisine du monde, peuvent-ils faire abstraction de la méthode de cuisson la plus élémentaire et universelle qui soit ? Feuilletez un livre de recettes françaises et vous constaterez que, de Bocuse à Escoffier, aucun chef français ne parle de cuisson sur le gril. Les grillades sont étrangement absentes des restos parisiens, et même de ceux qui additionnent les étoiles Michelin. Vous voulez des plats sautés, rôtis, frits, pochés, cuits au four ? Pas de problème. La cuisson sur le gril, par contre, ne figure nulle part dans le répertoire culinaire français.

Cette omission est d'autant plus bizarre que les Français sont de fervents amateurs de barbecue. Dans la région méditerranéenne, et particulièrement en Provence, la cuisson sur le feu se pratique été comme hiver, à l'extérieur mais aussi à l'intérieur, sur la braise des foyers. Il y a même dans le hameau de Flassans-sur-Issole une ferme provençale du XVIII[e] siècle convertie en auberge-resto dont le nom annonce la vocation : *La grillade au feu de bois.* On y fait cuire les côtelettes d'agneau et les biftecks de côte massifs dans un vénérable foyer de pierre dont les flammes sont alimentées par des sarments de vigne. L'assaisonnement est élémentaire et typiquement provençal : huile d'olive, sel, poivre et herbes locales.

Sur la Côte d'Azur, bon nombre de restaurants cuisent les fruits de mer sur la braise. Le bar grillé au fenouil est l'un des plats les plus populaires de la région, sans doute à cause de sa préparation spectaculaire : on fait griller le poisson sur un lit de fenouil séché, puis on le flambe à la table avec une liqueur à l'anis comme le Pernod. Mets moins connu quoique tout aussi délectable, le raïto est un plat de thon grillé nappé d'une sauce aux câpres, aux olives et au vin rouge. J'y ai goûté pour la première fois dans une auberge de l'île de Porquerolles.

Dans les grands rassemblements sociaux ou familiaux, le méchoui est de circonstance. Il est intéressant de noter que les Français utilisent le terme nord-africain « méchoui » pour désigner un repas où l'on fait griller un agneau à la broche sur un feu de bois, plutôt que le terme plus nord-américain de « barbecue ». Bref, je me souviens de ce méchoui qu'avait organisé un ami de région de la Champagne. Il avait échafaudé dans la cour de sa maison de ferme un feu énorme avec des pieds de vigne. Il y avait là tous les types de viandes imaginables, de l'agneau au steak de surlonge en passant par la côtelette de porc. Les saucisses merguez étaient ce jour-là le seul aliment susceptible d'évoquer le traditionnel méchoui algérien.

Il y a tout de même à Paris quelques endroits où manger des grillades. Bon nombre de charcuteries cuisent le poulet à la broche. Les rôtisseries françaises sont particulièrement impressionnantes avec leurs rangées de broches mécaniques qui tournent devant un rempart incandescent de flammes au gaz. La rotation des broches fait que le jus des poulets placés tout en haut dégouline sur les poulets du dessous, les badigeonnant automatiquement. Le produit fini doit sa qualité à la finesse de la volaille, mais aussi à la méthode de cuisson.

Tout cela pour dire que l'amateur de barbecue qui visite la France ne doit pas se décourager. Les grillades n'y sont pas aussi omniprésentes que sous d'autres cieux, mais il y en a. Il suffit de chercher un peu pour les trouver.

SALADE D'ARTICHAUTS

16 jeunes artichauts (voir Note)
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
1 grosse ou 2 petites tomates mûres, pelées, épépinées (voir encadré p. 512) et coupées en dés de 6 mm (¼ po)
8 feuilles de basilic frais, en julienne
2 c. à soupe de ciboulette fraîche, hachée ou d'oignon vert (partie verte seulement)
1 petite gousse d'ail, émincée
1 filet d'anchois, épongé et haché finement ou 1 c. à café (1 c. à thé) de pâte d'anchois (facultatif)
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Rincer les poissons à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Faire 3 incisions profondes et parallèles de chaque côté des poissons. Saler et poivrer l'intérieur et l'extérieur, y compris les incisions. Badigeonner d'huile d'olive sur les deux côtés. Laisser mariner 20 min.

2. Préparation de la salade d'artichauts: Détacher les feuilles vertes à l'extérieur des artichauts et, à l'aide d'un couteau bien affûté, équeuter et couper la base. Couper les artichauts en tranches fines comme du papier, si possible à la mandoline. Mettre les tranches dans un bol à l'épreuve de la corrosion et arroser de jus de citron.

3. Ajouter les tomates, le basilic, la ciboulette, l'ail, les anchois et 60 ml (¼ tasse) d'huile, puis remuer doucement. Saler et poivrer; le goût doit être très relevé. Réserver.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

5. Quand le gril est prêt, badigeonner de nouveau les poissons d'huile d'olive sur toutes les faces, saler et poivrer. Si on craint que les poissons collent à la grille, utiliser un panier à poisson (voir p. 345); sinon, mettre les poissons directement sur la grille chaude et cuire de 8 à 12 min, jusqu'à ce que la peau commence à noircir et à être croustillante et que la chair soit cuite jusqu'au centre. Retourner les poissons prudemment à l'aide d'une longue spatule et cuire de 8 à 12 min de plus. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons s'ils sont cuits.

6. À l'aide d'une spatule, dresser les poissons dans une grande assiette, puis les défaire en filets, tel qu'indiqué à la p. 349. Garnir avec salade d'artichauts et servir immédiatement.

NOTE: Les artichauts miniatures sont plus faciles à trouver au printemps, surtout si on a la chance d'habiter près d'un marché italien ou d'un marchand de légumes à l'affût des meilleures nouveautés. Si vous n'en trouvez pas, achetez un paquet de 300 g (10 oz) de cœurs d'artichaut congelés et préparez-les en suivant les indications inscrites sur l'emballage. Coupez-les ensuite en fines tranches et arrosez-les avec du jus de citron. Vous pouvez aussi prendre des cœurs d'artichaut en conserve. Rincez-les et égouttez-les minutieusement avant de les couper en tranches.

FRANCE

SAINT-PIERRE À LA SAUCE VIERGE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

La sauce vierge ne nécessite aucune cuisson. C'est la sauce française qui se rapproche le plus de la salsa. Le saint-pierre est un poisson à chair blanche délicate de l'Atlantique Nord à l'Atlantique tropical. N'importe quel autre poisson à chair blanche au goût peu prononcé fera l'affaire avec cette préparation (filets, darnes ou poisson entier). Parmi les meilleurs candidats: le bar rayé, le bar commun, le flétan, la morue, le vivaneau et la coryphène (mahi-mahi). Pour apprendre l'art de couper le poisson en filets et en darnes, lisez les p. 349 et 364.

POISSON

4 saint-pierre ou autres petits poissons entiers d'environ 480 g (1 lb) chacun, nettoyés et ébarbés (laisser la tête et la queue)
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
Sel et poivre noir fraîchement moulu

SAUCE VIERGE

2 grosses tomates mûres, pelées, épépinées (voir encadré p. 512), et coupées en dés

2 gousses d'ail, émincées
20 feuilles de basilic frais, en fine julienne
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) de vinaigre de vin rouge
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation des poissons : Mettre les poissons dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion et badigeonner avec 2 c. à soupe d'huile d'olive sur toutes les faces. Saler et poivrer.

2. Préparation de la sauce vierge : Dans un bol en verre, mélanger délicatement les tomates, l'ail, le basilic, 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive, le jus de citron et le vinaigre de vin. Goûter et ajouter du sel, du poivre et du jus de citron au besoin ; le goût doit être très relevé.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

4. Quand le gril est prêt, badigeonner de nouveau d'huile d'olive les poissons sur toutes les faces, saler et poivrer. Si on craint que les poissons collent à la grille, utiliser un panier à poisson (voir p. 345) ; sinon, brosser et huiler la grille, mettre les poissons directement sur la grille chaude et cuire de 6 à 10 min, jusqu'à ce que la peau commence à noircir, à être croustillante et que la chair soit cuite jusqu'au centre. Retourner les poissons prudemment à l'aide d'une longue spatule et cuire de 6 à 10 min de plus. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons s'ils sont suffisamment cuits.

5. À l'aide d'une spatule, dresser les poissons dans une grande assiette. Défaire les poissons en filets tel qu'indiqué à la p. 349, garnir généreusement de sauce et servir.

MALAISIE

MAQUEREAU GRILLÉ DE GURNEY DRIVE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Vous pouvez utiliser plusieurs poissons pour cette recette : saumon, espadon, tassergal, pompano, etc. Expérimentez-la avec des petits poissons entiers, des filets ou des darnes. La pâte d'épices a le don d'atténuer le côté huileux des poissons gras comme le maquereau. Doublez la recette afin de toujours en avoir à portée de la main si l'envie de faire cette préparation vous gagne subitement. Je l'utilise aussi avec le poulet, le bœuf, le porc et même le tofu.

PÂTE D'ÉPICES

2 grosses échalotes, hachées grossièrement
6 gousses d'ail, hachées grossièrement
2 grandes tiges de citronnelle ou 6 petites, parées et hachées grossièrement
4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de gingembre frais, pelé et haché
2 piments serranos, épépinés et hachés grossièrement (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
2 c. à soupe d'huile d'arachide
2 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
Sel

POISSON ET MÉLANGE À BADIGEONNER

4 maquereaux ou autres petits poissons entiers de 480 g (1 lb) chacun, nettoyés et ébarbés (laisser la tête et la queue)
2 c. à soupe de lait de coco sans sucre en conserve
2 c. à soupe de beurre non salé, fondu

1. Préparation de la pâte d'épices : Dans un mortier, piler les échalotes, l'ail, la citronnelle, le gingembre et les piments jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Incorporer l'huile, la sauce soja et le jus de citron vert. Ajouter du sel. À défaut d'un mortier et d'un pilon, utiliser le mélangeur ou le robot de cuisine. Cuire la pâte d'épices à feu moyen dans une petite poêle antiadhésive de 5 à 10 min, jusqu'à

ce qu'elle soit luisante d'huile et odorante. Remuer souvent pour empêcher de coller. Retirer du feu et laisser refroidir (voir Note).

2. Préparation des poissons et du mélange à badigeonner : Rincer les poissons à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau froide, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. À l'aide d'un couteau fin bien affûté, faire une pochette de chaque côté des poissons en les incisant de la tête à la queue. Réserver la moitié de la pâte d'épices et utiliser le reste pour badigeonner l'intérieur des poissons et des pochettes.

3. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, bien mélanger le lait de coco et le beurre fondu. Badigeonner les poissons de chaque côté.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Si on craint que les poissons collent à la grille, utiliser un panier à poisson (voir p. 345) ; sinon, mettre les poissons directement sur la grille chaude et cuire de 6 à 10 min, jusqu'à ce que la peau commence à noircir et à être croustillante et que la chair soit cuite jusqu'au centre. Retourner les poissons prudemment à l'aide d'une longue spatule, badigeonner avec le reste du mélange à la noix de coco et ajouter la pâte d'épices sur le dessus. Cuire de 6 à 10 min de plus. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt ; la chair se défera en flocons s'ils sont assez cuits.

6. À l'aide d'une spatule, dresser les poissons dans une grande assiette. Les défaire en filets tel qu'indiqué à la p. 349 et servir immédiatement.

NOTE : La pâte d'épices peut se préparer à l'avance ; elle se conserve au réfrigérateur dans un contenant hermétique pendant au moins 1 semaine.

THAÏLANDE

VIVANEAU GRILLÉ À LA SAUCE AIGRE-DOUCE

PLA POW

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Je n'ai pas découvert cette recette en Thaïlande mais plutôt au centre de villégiature Amanusa situé sur la plage Nusa Dua de Bali. Le chef avait eu la chance de travailler en Thaïlande pendant plusieurs années. En Occident, on sert rarement le poisson avec des sauces sucrées, mais cette sauce aigre-douce au tamarin se marie bien avec le goût du poisson grillé. Essayez cette recette avec de petits poissons entiers tels les vivaneaux. Ou optez pour des darnes d'espadon ou de thon (voir p. 364 pour savoir comment les griller). Servez ce plat avec la Salade balinaise aux concombres (p. 137) et le Riz au jasmin (p. 484).

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner le poisson

POISSON

- 4 petits vivaneaux ou autres petits poissons entiers de 480 g (1 lb) chacun, nettoyés et ébarbés (laisser la tête et la queue)
- 5 c. à soupe de sauce de poisson orientale
- 5 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
- 1 citron, en fines tranches
- 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

SAUCE AIGRE-DOUCE AU TAMARIN

- 150 g (¾ tasse) de sucre de palme ou de cassonade dorée, bien tassée
- 160 ml (⅔ tasse) d'Eau de tamarin (p. 269)
- 80 ml (⅓ tasse) de sauce de poisson orientale
- 250 ml (1 tasse) d'huile d'arachide pour la friture
- 3 échalotes, en tranches très fines
- 6 gousses d'ail, en tranches très fines
- 4 piments jalapeños ou serranos, en tranches fines
- 2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé

1. Préparation du poisson: Rincer à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Faire 3 ou 4 incisions profondes et parallèles de chaque côté des poissons. Les mettre dans un plat à l'épreuve de la corrosion ou sur une plaque à rôtir assez grande pour les disposer côte à côte en une seule couche.

2. Dans un petit bol à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, combiner 5 c. à soupe de sauce de poisson et 5 c. à soupe de jus de citron, puis verser sur les poissons. Retourner les poissons pour bien les enrober de marinade. Couvrir de rondelles de citron et poivrer. Couvrir et laisser mariner 30 min au réfrigérateur.

3. Préparation de la sauce: Dans une petite casserole à fond épais, à feu moyen, porter à ébullition le sucre de palme, l'eau de tamarin et 80 ml (⅓ tasse) de sauce de poisson en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Réduire la chaleur à feu doux et cuire doucement de 5 à 10 min en remuant de temps à autre.

4. Pendant ce temps, dans une petite poêle, à feu moyen-élevé, chauffer l'huile d'arachide à 180 °C (350 °F). Frire les échalotes de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Les retirer de l'huile à l'aide d'une écumoire et réserver sur du papier absorbant. Répéter l'opération avec l'ail et les piments. Laisser refroidir l'huile.

5. Retirer du feu la préparation à base de sucre de palme et ajouter 2 c. à soupe de jus de citron et la moitié des échalotes, de l'ail et des piments frits. Réserver l'autre moitié pour la garniture. Couvrir la sauce pour qu'elle reste chaude.

6. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

7. Quand le gril est prêt, retirer les poissons de la marinade et jeter celle-ci. Éponger les poissons avec du papier absorbant. Badigeonner les poissons avec l'huile à friture réservée. Si on craint que les poissons collent à la grille, utiliser un panier à poisson (voir p. 345); sinon, brosser et huiler la grille et mettre les poissons directement dessus, puis cuire de 6 à 10 min, jusqu'à ce que la peau commence à noircir et à être croustillante et que la chair soit cuite jusqu'au centre. Retourner les poissons prudemment à l'aide d'une longue spatule, puis cuire de 6 à 10 min de plus. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons s'ils sont suffisamment cuits.

8. À l'aide d'une spatule, dresser les poissons dans une grande assiette. Les défaire en filets tel qu'indiqué à la p. 349, napper avec la moitié de la sauce et garnir d'échalotes, d'ail et de piments frits. Servir immédiatement avec la sauce restante.

INDONÉSIE

SUNDA KELAPA GRILLÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

L'une de mes façons préférées de cuire le poisson vient de Djakarta. Le plaisir consiste à adapter des techniques utilisées à l'autre bout du monde à notre réalité nord-américaine. Cette recette convient pour la cuisson de poissons entiers. Vous pouvez aussi cuire les darnes de cette manière (voir p. 364); le thon frais apprêté ainsi est absolument délicieux.

PRÉPARATION À L'AVANCE

20 min pour mariner le poisson

NÉCESSAIRE

2 à 4 feuilles de bananier (voir Note) coupées 4 morceaux de la grosseur des poissons ou 4 à 6 couches de papier d'aluminium pliées en 4 rectangles de la même grosseur que les poissons

POISSON

4 petits poissons entiers de 480 g (1 lb) chacun, comme le pompano ou le petit vivaneau, nettoyés et ébarbés (laisser la tête et la queue)
250 ml (1 tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé
145 g (½ tasse) de gros sel ou de sel marin

BEURRE ÉPICÉ

6 c. à soupe de beurre non salé

Le meilleur poisson grillé d'Indonésie

Paradoxalement, c'est dans le secteur de Batavia, un quartier portuaire délabré et peu recommandable, derrière des murs protégés par des gardes en habit de commando, que l'on trouve l'une des meilleures tables de Djakarta : des critiques de partout dans le monde ont parlé du *Sunda Kelapa* en termes dithyrambiques. Il me fallait en avoir le cœur net.

J'étais en Indonésie pour étudier le barbecue, et je n'avais pas été déçu. Ce pays tentaculaire qui englobe des milliers d'îles et abrite la quatrième plus grande population au monde est un véritable paradis de la grillade. Le saté, un petit kebab qui se décline là en des centaines de variétés, est un plat national. Mais la passion indonésienne pour le barbecue ne se limite pas au saté, comme je l'ai appris au *Sunda Kelapa.* Ce resto désormais mythique a connu de modestes origines : en 1972, la propriétaire de l'endroit, Sri Rosilowati, une petite dame très classe originaire de Java, a eu l'idée d'ouvrir un stand de poisson près du port à l'intention des marins travaillant sur les cargos de bois en provenance de l'île de Sulawesi. D'entrée de jeu, elle s'est donné pour mission de servir, dans un établissement propre et sans prétention, des poissons d'une fraîcheur irréprochable qui seraient grillés simplement sur la braise. Le moins que l'on puisse dire, c'est qu'elle tenait là une formule gagnante. Mme Rosilowati et sa fille Suripah règnent aujourd'hui sur 120 employés et 2 vastes salles à manger qui doivent compter au moins 500 places. La cuisine, gigantesque elle aussi, arbore des tables de travail en acier inoxydable d'une propreté monastique et d'énormes grils qui étincellent joyeusement dans la lueur des flammes. On trouve partout de grands barils de plastique remplis de poissons et de fruits de mer aux noms exotiques tels le *baronang* (sigan sombre, ou poisson lapin), le *ikan grapu* (un type de mérou) et le *gourame* (un poisson plat semblable au pompano). On fait tout griller sur du charbon végétal à base de coques de noix de coco, le combustible de prédilection en Indonésie. De jeunes garçons agitent frénétiquement des éventails de rotin pour attiser les braises. Les rayons de soleil qui filtrent à travers les lattes de bois des murs et du plafond illuminent la fumée qui émane des grils. L'effet général est assez saisissant. On se croirait transporté dans un campement perdu au fond des bois.

Ceux d'entre vous qui ont déjà tenté de griller un poisson entier sur le barbecue savent qu'il aura tendance à se dessécher et à brûler à l'extérieur tout en restant cru à l'intérieur. Les cuisiniers du *Sunda Kelapa* évitent cet écueil en appliquant trois techniques typiquement indonésiennes. Ils font d'abord mariner le poisson dans le *bumboo,* une saumure composée de jus de citron vert, de sel et d'eau. Au préalable, ils pratiquent de profondes incisions dans les flancs du poisson pour que la marinade pénètre bien dans la chair (ces incisions favorisent également la cuisson). Le *bumboo* fait légèrement fermenter le poisson et l'aide à rester juteux.

Ils laissent le poisson mariner brièvement, puis le mettent à cuire après avoir jeté une part de *bumboo* sur la braise. Ils badigeonnent le poisson deux fois durant la cuisson, d'abord avec le *bumboo*, puis avec du beurre fondu aromatisé d'ail, d'échalote et de curcuma. Ce double badigeonnage rend le poisson encore plus juteux.

Après la marinade et le badigeonnage, une troisième technique leur permet d'obtenir un poisson grillé à la perfection : ils placent d'abord le poisson directement sur la grille du barbecue pour le faire cuire rapidement d'un côté, puis le retournent sur une feuille de bananier qui le protège des flammes et l'empêche de trop cuire ou de se dessécher.

Au *Sunda Kelapa,* le poisson grillé est accompagné de *lalapan,* un plat de fines herbes et de légumes dans lequel on retrouve du persil, du basilic, de la mélisse, des haricots bouillis, des quartiers de chou cru ainsi que des tranches de tomate et de concombre. D'autres accompagnements incluent le *achar,* une sorte de chutney à la mangue et à l'échalote, et le *chobal,* un chutney extrêmement piquant composé d'échalotes, de pâte de crevettes et de piments forts, qui doit son nom au mortier de pierre noire dans lequel on le prépare. Vous trouverez dans le présent chapitre la recette du poisson grillé à la *Sunda Kelapa* et de ses accompagnements. Alors allez-y, grillez gaiement et n'hésitez pas à manger votre poisson avec les doigts, selon la tradition indonésienne !

4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de jus de citron vert fraîchement pressé
1 c. à soupe de sauce soja
3 gousses d'ail, émincées
1 grosse échalote, émincée
2 c. à café (2 c. à thé) de gingembre frais, pelé et émincé
½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu

1. Préparation du poisson: Rincer à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Faire 3 ou 4 incisions profondes et parallèles de chaque côté des poissons. Mettre les poissons dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion ou dans une plaque à rôtir assez grande pour les dresser côte à côte sur une seule couche.

2. Dans un petit bol à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, combiner 250 ml (1 tasse) de jus de citron vert, le sel et 250 ml (1 tasse) d'eau jusqu'à dissolution du sel. Verser le jus de citron vert sur les poissons et les retourner pour bien les enrober de marinade. Couvrir et laisser mariner 20 min au réfrigérateur.

3. Préparation du beurre épicé: Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le beurre à feu doux, puis ajouter 4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de jus de citron vert, la sauce soja, l'ail, les échalotes, le gingembre et le curcuma. Cuire doucement environ 5 min, jusqu'à ce qu'un bon arôme se dégage; le beurre ne doit pas brunir. Retirer du feu.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

5. Quand le gril est prêt, retirer les poissons de la marinade, égoutter et réserver la marinade. Badigeonner les poissons de beurre épicé sur toutes les faces. Brosser et huiler généreusement la grille et y disposer les poissons. Badigeonner généreusement de marinade et cuire de 6 à 10 min, jusqu'à ce que la peau commence à dorer. Badigeonner de beurre épicé et de marinade en cours de cuisson.

6. Retourner les poissons prudemment à l'aide d'une longue spatule et les disposer sur les feuilles de bananier ou d'aluminium. Badigeonner de beurre épicé et poursuivre la cuisson de 6 à 10 min, jusqu'à ce que la peau commence à dorer. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons s'ils sont suffisamment cuits. Badigeonner une dernière fois de beurre épicé vers la fin de la cuisson.

7. À l'aide d'une spatule, dresser les poissons dans une grande assiette. Défaire les poissons en filets tel qu'indiqué à la p. 349 ou les servir entiers et les manger avec les doigts.

NOTE: Si vous vivez dans une ville ayant une grande communauté orientale ou hispanique, vous aurez peut-être la chance de trouver des feuilles de bananier fraîches ou congelées. Sinon, il faudra utiliser du papier d'aluminium.

GUADELOUPE

VIVANEAU À LA SAUCE AU CONCOMBRE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le soir où je me suis arrêté dans la commune du Gosier en Guadeloupe, on célébrait le premier anniversaire du petit restaurant *Agoupa*. Le rhum coulait à flots et les corps en sueur se déhanchaient au son d'une musique étourdissante. Situé juste à l'extérieur de Pointe-à-Pitre, cet endroit charmant attire les touristes autant que les habitants de la place grâce à son ambiance exubérante et ses prix raisonnables. (Le mot *agoupa* signifie « extra » en créole, un peu comme le mot *lagniappe* en cajun.) À quelques mètres, les feux du gril brillaient comme une fournaise dans le noir.

La sauce recommandée ici est un genre de gaspacho aux concombres et aux tomates vertes. Son goût est original et très présent. Ne vous laissez pas décourager par le grand nombre d'ingrédients puisque vous les avez probablement presque tous à portée de la main. Il ne vous faudra que de 15 à 20 min pour la concocter. Servez ce poisson avec un plat de Riz et pois à la bahamienne (p. 489).

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 h pour mariner le poisson

POISSON ET MARINADE

4 petits vivaneaux de 480 g (1 lb) chacun, nettoyés et ébarbés (laisser la tête et la queue)
2 bottes de ciboulette ou 1 botte d'oignons verts, parties blanche et verte, parées et hachées très finement
1 tête d'ail, coupée sur la largeur
1 oignon moyen, en tranches fines
2 feuilles de laurier
1 piment Scotch Bonnet ou autre piment fort, épépiné et coupé en deux (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
160 ml (⅔ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé
60 ml (¼ tasse) de rhum brun
3 c. à soupe de sel

SAUCE AU CONCOMBRE

1 concombre, pelé et épépiné (voir encadré p. 512)
1 tomate verte, évidée et pelée ou 4 tomatilles, épluchées, évidées et pelées
25 g (¼ tasse) d'oignons, en dés
3 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés très finement
7 g (¼ tasse) de persil plat frais, haché
3 c. à soupe de vinaigre de vin blanc ou de vinaigre blanc distillé, ou plus au goût
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge, et un peu plus pour badigeonner
Sel et poivre fraîchement moulu

1. Préparation du poisson: Rincer les poissons à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Faire 3 ou 4 incisions profondes et parallèles de chaque côté des poissons. Mettre les poissons dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion ou sur une plaque à rôtir assez grande pour les dresser côte à côte en une seule couche. Parsemer de ciboulette, d'ail, d'oignons, des feuilles de laurier et des piments.

2. Dans un bol moyen à l'épreuve de la corrosion, combiner le jus de citron vert, le rhum, le sel et 1 litre (4 tasses) d'eau et mélanger jusqu'à dissolution du sel. Verser le mélange sur les poissons, couvrir et laisser mariner de 1 à 2 h au réfrigérateur.

3. Préparation de la sauce au concombre: Dans le robot de cuisine ou le mélangeur, combiner le concombre, la tomate, les oignons, les oignons verts, le persil, le vinaigre et l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Goûter et ajouter du sel, du poivre et un peu de vinaigre au besoin; le goût doit être très relevé.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

5. Quand le gril est prêt, retirer les poissons de la marinade et jeter celle-ci. Éponger les poissons avec du papier absorbant et les badigeonner légèrement d'huile d'olive. Si on craint que les poissons collent à la grille, utiliser un panier à poisson (voir p. 345); sinon, brosser et huiler la grille et les mettre directement dessus. Griller un côté des poissons de 6 à 10 min, les badigeonner d'huile d'olive à quelques reprises, jusqu'à ce que la peau commence à noircir et à être croustillante et que la chair soit cuite jusqu'au centre. Retourner les poissons prudemment à l'aide d'une longue spatule, puis cuire de 6 à 10 min de plus. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons s'ils sont suffisamment cuits; badigeonner les poissons de marinade au besoin jusqu'à la fin de la cuisson.

6. À l'aide d'une spatule, dresser les poissons dans une grande assiette. Les défaire en filets, tel qu'indiqué à la p. 349, et servir immédiatement avec la sauce au concombre.

THAÏLANDE

POISSON GRILLÉ À LA PÂTE D'ÉPICES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Simple mais savoureuse, cette préparation vient de la région d'Esarn, dans le nord-est de la Thaïlande. Pour faire vrai, prenez des racines de coriandre. Leur goût ressemble à un croisement entre le céleri-rave et les feuilles de coriandre. Si vous n'en trouvez pas, prenez tout simplement les feuilles.

J'aime prendre des petits poissons entiers pour réaliser cette recette. Le bar commun et le vivaneau font toujours bonne figure. Servez ce plat avec du Riz au jasmin (p. 484) et de la Sauce au citron, au miel et à l'ail (p. 545).

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 h pour mariner le poisson

POISSON ET PÂTE D'ÉPICES

4 petits poissons entiers de 480 g (1 lb) chacun, comme le bar noir ou le petit vivaneau, nettoyés et ébarbés (laisser la tête et la queue)
12 gousses d'ail, pelées et écrasées
15 g (½ tasse) de tiges et de feuilles de coriandre fraîche (bien laver et éponger les tiges avant de les hacher)
1 c. à soupe de sel
2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue
2 c. à café (2 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu

SAUCE À BADIGEONNER

3 c. à soupe de sauce de poisson orientale
3 c. à soupe d'huile végétale
3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de sucre

1. Préparation du poisson et de la pâte d'épices : Rincer les poissons à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Faire 3 ou 4 incisions profondes et parallèles de chaque côté des poissons.

2. Dans un mortier, réduire l'ail, la coriandre fraîche, le sel, la coriandre moulue et le poivre en pâte à l'aide d'un pilon. À défaut de mortier et de pilon, utiliser le robot de cuisine ou le mélangeur. Mettre la moitié de la pâte dans les incisions, puis étendre le restant à l'intérieur et sur les poissons. Dresser dans un plat de cuisson, couvrir et laisser mariner de 1 à 2 h au réfrigérateur.

3. Préparation de la sauce à badigeonner : Dans un petit bol, combiner la sauce de poisson, l'huile, le jus de citron vert et le sucre jusqu'à dissolution de ce dernier.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

5. Quand le gril est prêt, si on craint que les poissons collent à la grille, utiliser un panier à poisson (voir p. 345) ; sinon, brosser et huiler la grille et les mettre directement sur le dessus. Griller un côté des poissons de 6 à 10 min, les badigeonner de sauce à quelques reprises, jusqu'à ce que la peau commence à noircir et à être croustillante et que la chair soit cuite jusqu'au centre. Retourner les poissons prudemment à l'aide d'une longue spatule, badigeonner de sauce, puis cuire de 6 à 10 min de plus. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons s'ils sont suffisamment cuits.

6. À l'aide d'une spatule, dresser les poissons dans une grande assiette. Les défaire en filets tel qu'indiqué à la p. 349 et servir immédiatement.

GUADELOUPE

VIVANEAU GRILLÉ ET SAUCE AUX CÂPRES À LA MODE ANTILLAISE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Voici comment on sert le poisson sur les plages de la Guadeloupe. La marinade met en évidence les quatre parfums essentiels des Antilles : le jus de citron vert, le piment Scotch Bonnet, l'ail et le thym frais. Mélangez-les avec une sauce aux câpres avec un soupçon de Scotch Bonnet et vous obtiendrez un plat électrisant que votre palais n'oubliera pas de sitôt. Vous pouvez prendre n'importe quel poisson entier pour cette recette, et même des darnes de poisson (voir p. 364 pour savoir comment procéder). Plus le poisson est gros et moins la chaleur doit être élevée afin d'éviter qu'il brûle en cours de cuisson.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 h pour mariner le poisson

POISSON ET MARINADE

4 petits vivaneaux de 480 g (1 lb) chacun, nettoyés et ébarbés (laisser la tête et la queue)
3 gousses d'ail, pelées

- **1 à 2 piments Scotch Bonnet, épépinés et hachés (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de sel**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de thym frais haché ou ½ c. à café (½ c. à thé) de thym séché**
- **125 ml (½ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé**

SAUCE AUX CÂPRES

- **1 gousse d'ail, émincée**
- **1 échalote, émincée**
- **2 c. à soupe de persil plat frais, émincé**
- **2 c. à soupe de câpres, égouttées**
- **½ piment Scotch Bonnet, épépiné et émincé**
- **2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé**
- **1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge**
- **125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge, plus 2 c. à soupe pour badigeonner**
- **Sel et poivre fraîchement moulu**

1. Préparation du poisson et de la marinade: Rincer les poissons à l'eau froide à l'intérieur et à l'extérieur, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Faire 3 ou 4 incisions profondes et parallèles de chaque côté des poissons. Mettre les poissons dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion ou dans une plaque à rôtir assez grande pour les dresser côte à côte sur une seule couche.

2. Dans un mortier, un mélangeur ou un robot de cuisine, réduire en pâte les gousses d'ail, les piments, 2 c. à café (2 c. à thé) de sel, 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir et le thym. Ajouter 125 ml (½ tasse) de jus de citron vert et travailler la pâte. Verser la marinade sur les poissons, les retourner et les enrober de marinade sur toutes les faces, y compris les incisions. Couvrir et laisser mariner de 1 à 2 h au réfrigérateur. Retourner les poissons à quelques reprises.

3. Préparation de la sauce aux câpres: Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, combiner l'ail, l'échalote, le persil, les câpres, le piment, 2 c. à soupe de jus de citron vert et le vinaigre de vin. Ajouter 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive, saler et poivrer au goût; le goût doit être très relevé (voir Note).

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

5. Quand le gril est prêt, retirer les poissons de la marinade et jeter celle-ci. Bien éponger avec du papier absorbant et badigeonner les deux côtés des poissons d'huile d'olive. Si on craint qu'ils collent à la grille, utiliser un panier à poisson (voir p. 345); sinon, brosser et huiler la grille et les mettre directement dessus. Griller un côté des poissons de 6 à 10 min, jusqu'à ce que la peau commence à noircir, à être croustillante et que la chair soit cuite jusqu'au centre. Retourner les poissons prudemment à l'aide d'une longue spatule, puis cuire de 6 à 10 min de plus. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons s'ils sont suffisamment cuits.

6. À l'aide d'une spatule, dresser les poissons dans une grande assiette. Défaire les poissons en filets tel qu'indiqué à la p. 349. Napper avec quelques cuillerées de sauce et servir immédiatement avec la sauce restante.

NOTE: Pour une sauce plus onctueuse, mixer tous les ingrédients dans le robot de cuisine ou le mélangeur.

PORTUGAL

SARDINES GRILLÉES À LA PORTUGAISE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS EN ENTRÉE OU 3 À 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Les sardines fraîches cuites sur le gril sont aussi populaires au Portugal que le sont les hot-dogs et les hamburgers en Amérique du Nord. Dans les rues, les maisons, les comptoirs de bord de mer et les restaurants plus huppés, on en engouffre en abondance. Elles sont tellement appréciées là-bas qu'elles ont «émigré» jusque dans les avant-postes et les anciennes colonies du Portugal. J'ai pu m'en délecter à Macao, au Brésil et même dans mon quartier de Cambridge, au Massachusetts, où vit une importante communauté de Portugo-Américains.

Si vous n'avez pas une longue expérience de la sardine et que vos connaissances se limitent aux petits poissons en conserve, préparez-vous à vivre un grand choc. Le seul défi est de trouver des sardines fraîches. Devenez ami avec votre marchand de poisson afin qu'il vous informe des meilleurs arrivages. Le temps de l'année le plus propice pour déguster la sardine se situe entre mai et octobre alors qu'elle est enrobée de gras en prévision de la période de frai.

Le salage que nous vous invitons à faire pour cette recette rehausse la saveur du poisson, qui devient presque saumuré. À Macao, on sert les sardines grillées avec une salsa de tomates, du pain de maïs ou du pain portugais croûté.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min à 1 h pour la salaison des sardines

INGRÉDIENTS

24 sardines fraîches, nettoyées (laisser la tête et la queue)
290 g (1 tasse) de gros sel ou de sel marin
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
Poivre noir fraîchement moulu (facultatif)
Quartiers de citron

1. Rincer les sardines à l'eau froide, puis éponger avec du papier absorbant. Saupoudrer 95 g (⅓ tasse) de gros sel dans le fond d'un plat de cuisson, disposer 12 sardines sur le sel et couvrir les sardines avec 95 g (⅓ tasse) de sel supplémentaire, empiler une deuxième couche de sardines et couvrir avec le sel restant. Couvrir et réfrigérer de 30 min à 1 h.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, rincer les sardines pour les débarrasser du sel et éponger avec du papier absorbant. Badigeonner d'huile d'olive des deux côtés, puis poivrer. Si on craint qu'elles collent à la grille, utiliser un panier à poisson (voir p. 345); sinon, brosser et huiler la grille et les mettre directement dessus. Griller les sardines de 3 à 6 min de chaque côté, jusqu'à ce que la peau commence à noircir. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons si elles sont suffisamment cuites.

4. À l'aide d'une spatule, dresser les sardines dans une grande assiette et servir immédiatement avec des quartiers de citron. Laisser les convives retirer eux-mêmes la tête, la queue et les arêtes.

MAROC

FRUITS DE MER GRILLÉS D'ESSAOUIRA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS

Essaouira est une ville portuaire située sur la côte nord-ouest du Maroc. Sur le quai de béton auxquels viennent s'amarrer les bateaux, les amateurs de poisson peuvent déguster le meilleur repas qui soit. Pour arriver en ce lieu, il faut d'abord se frayer un chemin entre les filets de pêche entremêlés, une meute de vendeurs (chacun tentant de nous attirer au stand de son employeur) et des nuées déconcertantes de mouches. Prenez votre courage à deux mains parce qu'une fois assis, vous pourrez déguster un poisson d'une fraîcheur impeccable que vous savourerez exactement comme il se doit: en contemplant les bateaux dansants et l'océan plus bleu que bleu dans lequel on l'a pêché à peine quelques heures auparavant. Parlant de fraîcheur, les vendeurs nettoient le poisson au moment où on le commande. Parfumé par la brise maritime et servi sous les mouettes envieuses qui planent dans le ciel bleu, il nous invite à une expérience culinaire inoubliable.

Ce festin est étonnamment simple: du poisson grillé, une salade de tomates bien relevée et du pain croustillant. J'ai mis dans la liste des ingrédients les poissons que l'on trouve couramment à Essaouira, mais faites votre propre sélection selon ce que vous pouvez vous procurer dans votre région. À Essaouira, on sert les crevettes avec la tête et elles sont grillées encore revêtues de leur carapace.

FRUITS DE MER

960 g (2 lb) de crevettes dans leur carapace
16 sardines fraîches, nettoyées (laisser la tête et la queue)



8 merlans ou dorades entiers, nettoyés et ébarbés (laisser la tête et la queue)
960 g (2 lb) de calmars, nettoyés (voir Note)
175 ml (¾ tasse) d'huile d'olive extravierge, ou plus au besoin
Gros sel ou sel marin et poivre noir fraîchement moulu

SALADE DE TOMATES

8 tomates mûres, épépinées (voir encadré p. 512) et hachées finement
2 gros oignons rouges, hachés finement
15 g (½ tasse) de persil plat frais, haché
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge
60 ml (¼ tasse) de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) de vinaigre de vin rouge
Sel et poivre fraîchement moulu

SERVICE

Pain marocain ou pain pita
Quartiers de citron

1. Préparation des fruits de mer: Conserver les carapaces des crevettes, si désiré, et déveiner tel qu'indiqué à la p. 408. Rincer les crevettes, les sardines, les merlans et les calmars à l'eau froide et bien éponger avec du papier absorbant. Frotter d'huile les crevettes, les poissons et les calmars sur toutes les faces avec 175 ml (¾ tasse) d'huile d'olive, saler et poivrer.

2. Préparation de la salade de tomates: Dans un bol à l'épreuve de la corrosion, mélanger délicatement les tomates, les oignons, le persil, 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive, le jus de citron et le vinaigre de vin. Saler, poivrer et ajouter de jus de citron au besoin. Réserver.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les fruits de mer sur la grille chaude. Retourner les poissons entiers à l'aide d'une spatule, les crevettes et les calmars avec une pince, et cuire jusqu'à ce que le tout soit bien grillé et cuit jusqu'au centre. Le temps de cuisson sera de 3 à 6 min de chaque côté pour les sardines et de 4 à 8 min de chaque côté pour les merlans (une fois cuits, leur chair se défera en flocons). Les crevettes et les calmars prendront 1 à 2 min de cuisson de chaque côté. Les crevettes seront cuites lorsqu'elles auront une teinte rosée et blanche en plus d'être fermes; les calmars deviendront blancs et fermes. Après avoir retourné les fruits de mer, badigeonner de nouveau d'huile d'olive. Saler et poivrer.

5. Pour le service: Diviser les fruits de mer dans 8 assiettes. Servir immédiatement. Accompagner de salade de tomates, de pain marocain ou pita et de quartiers de citron.

NOTE: Les morceaux de calmar doivent être gros – tentacules et corps entiers. Si les morceaux sont trop petits, les enfiler sur des brochettes.

BRÉSIL

POISSON GRILLÉ ET MARINADE À L'AIL

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Mariua Fontana est l'un des restaurateurs les plus réputés de Rio de Janeiro avec ses cheveux bruns qui lui tombent sur les épaules, son air charismatique et un niveau d'énergie tout droit sorti de la stratosphère. Marius a créé une marinade à l'ail spécialement pour les brochettes de poisson, mais j'ai découvert qu'elle convenait aussi bien aux darnes et aux petits poissons entiers. Les darnes d'espadon, de thon et de saumon, ainsi que le petit vivaneau ou le bar noir entier s'illustrent immanquablement grâce à elle. Servez ce plat avec des Daïquiris brésiliens (p. 60) et un bol de Riz fou (p. 489) en accompagnement.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1h pour mariner le poisson

INGRÉDIENTS

4 darnes d'espadon, de thon ou de saumon de 180 à 240 g (6 à 8 oz) et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur chacune
6 gousses d'ail, pelées
½ oignon moyen, en quartiers
½ poivron rouge moyen, évidé, coupé en quartiers et épépiné

Le *shark and bake* de La Trinité

On trouve plusieurs variétés de requin sur le marché nord-américain, notamment le mako, le requin bleu et le requin à aileron noir, qui sont tous trois dotés d'une chair blanche et ferme, au goût léger. La saveur du mako s'apparente à celle de l'espadon; le requin bleu a une chair plus blanche et un goût plus délicat, tout comme le requin noir, qui est toutefois moins juteux.

En tant qu'aliment, le requin a toujours, pour nous, Nord-Américains, une résonance exotique. Sa consommation est pourtant plus répandue sous nos latitudes qu'on pourrait le supposer: bon nombre d'épiceries et de supermarchés vendent du requin en le faisant passer pour de l'espadon. Cette supercherie est étonnante, compte tenu qu'en plus d'avoir une saveur délicate le requin est l'un des seuls poissons qui soit dépourvu d'arêtes.

Le traditionnel *shark and bake* trinidadien est aromatisé de fines herbes fraîches: persil, ciboulette, thym, feuilles de menthe et *culantro,* une variété de coriandre au goût très prononcé. Toutes ces herbes poussent à profusion à Paramin, un petit village niché dans les collines qui s'élèvent au nord de Port of Spain. Cet assaisonnement sera idéalement additionné d'un piment fort. Le piment trinidadien a un goût semblable à celui du Scotch Bonnet, mais il est moins piquant; on peut aussi le remplacer par du piment rocotillo ou utiliser du poivron vert si on veut une saveur plus douce.

La recette que je vous propose ici est inspirée d'un plat que j'ai goûté au *Natalie's Shark and Bake Shop,* un joli resto de Maracas Bay. Si vous n'avez pas le temps de faire les *bakes,* remplacez-les par des tranches de votre pain favori, que vous ferez griller. Vous pouvez également remplacer le requin par de l'espadon.

60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
60 ml (¼ tasse) de vin blanc sec
2 c. à soupe de ketchup
2 c. à soupe de paprika doux
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée finement

1. Rincer les darnes à l'eau froide et bien éponger avec du papier absorbant. Dresser côte à côte sur une seule couche dans un plat de cuisson assez grand.

2. Dans le mélangeur ou le robot de cuisine, réduire l'ail, les oignons, les poivrons, l'huile d'olive, le vin blanc, le ketchup, le paprika, le sel et le poivre, jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajouter la coriandre et pulser pour mélanger. Verser la marinade sur les darnes et les tourner pour les enrober complètement. Couvrir et laisser mariner 1 h au réfrigérateur.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les darnes de la marinade et jeter celle-ci. Disposer les darnes sur la grille chaude, toutes dans le même sens. Cuire au goût en les retournant à l'aide d'une spatule. Le temps pour une cuisson mi-saignante sera de 3 à 4 min par côté pour le thon. Pour l'espadon ou le saumon, cuire de 4 à 6 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit opaque au centre quand on le pique avec la pointe d'un couteau. Pour obtenir un joli quadrillage, faire pivoter les darnes de 90 degrés après 2 min de cuisson et faire la même chose de l'autre côté.

5. Servir immédiatement dans des assiettes individuelles ou une grande assiette.

Comment faire griller les darnes de poisson

Les darnes provenant d'un poisson à chair ferme comme le saumon, le thon et l'espadon sont délicieuses grillées sur le barbecue. Je les fais cuire exactement comme des steaks de bœuf, sauf que je ferme le couvercle du barbecue. Vous pouvez aussi couvrir vos darnes avec un plat en métal comme le font les chefs cuisiniers. Les deux méthodes réduiront le temps de cuisson.

1. Choisissez un poisson aussi frais que possible – le thon, par exemple, devrait être de qualité sushi. Si vous désirez une cuisson rosée au centre, optez pour des darnes de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) d'épaisseur; pour un poisson cuit de part en part, choisissez des darnes de 1,25 à 2 cm (½ à ¾ po) d'épaisseur. Dans le cas de l'espadon, l'épaisseur idéale est de 2 à 2,5 cm (¾ à 1 po). Laissez l'arête centrale quand vous faites griller une darne de saumon, ce qui l'empêchera de se défaire.

2. Préparez la grille pour cuisson directe et chauffez le barbecue à haute température.

3. Badigeonnez les deux côtés de la darne d'huile ou de beurre fondu et assaisonnez de sel et de poivre. N'épongez pas la pièce de poisson si vous l'avez mise à mariner; laissez-la telle quelle, badigeonnez-la d'huile et assaisonnez-la. Huilez bien la grille, puis déposez le poisson directement dessus.

4. Disposez les darnes sur la grille de façon qu'elles soient toutes orientées dans le même sens. Faites griller 2 min de chaque côté pour des darnes de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur, ou de 3 à 6 min de chaque côté pour des darnes de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) d'épaisseur. Le thon sera idéalement servi rosé au centre et requerra donc un temps de cuisson un peu moins long. À la moitié du temps de cuisson, faites pivoter les darnes de 90 degrés pour les orner d'un beau quadrillage.

5. Tournez les darnes à l'aide d'une spatule en prenant soin de ne pas les abîmer. Faites-les pivoter de 90 degrés à la moitié du temps de cuisson si désiré. Le thon peut être servi rosé au centre. Le saumon et l'espadon doivent être cuits de part en part.

6. Transpercez une darne en son milieu à l'aide d'un couteau et regardez à l'intérieur pour voir si elle est cuite à point. Du bout du doigt, vous pouvez aussi exercer une pression sur la darne: si la chair se défait en morceaux tout en restant ferme, c'est que le poisson est cuit. S'il y a un segment de l'arête centrale au centre de la pièce et que la chair s'en détache, c'est qu'elle est cuite.

TRINITÉ-ET-TOBAGO

DARNES DE REQUIN GRILLÉES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

L'un des mets les plus appréciés de Trinité-et-Tobago est le *shark and bake,* c'est-à-dire un pavé de requin mariné dans une teinture bien relevée aux piments et aux fines herbes antillaises. On les cuit ensuite à grande friture et on les sert sur un lit de pain frit appelé *bake*. Cette alliance est si extraordinaire que les gens du pays en mangent le matin, le midi, le soir… et même entre les repas.

Même si j'ai beaucoup aimé cette recette, je me suis dit qu'elle serait encore plus savoureuse et meilleure pour la santé si le poisson était grillé plutôt que frit. La chair ferme du requin est idéale pour le gril. Le pain grillé est un cadeau de la cuisine indienne, qui a certainement influencé à sa façon la gastronomie de ce pays.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 4 h pour mariner le poisson

POISSON ET MARINADE

4 darnes de requin (comme le mako) de 180 à 240 g (6 à 8 oz) et de 2 cm (¾ po) d'épaisseur chacune

1 botte de ciboulette ou ½ botte d'oignons verts, hachée grossièrement
2 échalotes ou ½ petit oignon, hachés grossièrement
2 gousses d'ail, hachées grossièrement
1 branche de céleri moyenne, hachée grossièrement
7 g (¼ tasse) de feuilles de coriandre fraîche
7 g (¼ tasse) de feuilles de persil plat frais
2 c. à soupe de feuilles de menthe fraîche
2 c. à café (2 c. à thé) de feuilles de thym frais ou ½ c. à café (½ c. à thé) de thym séché
½ piment Scotch Bonnet, épépiné et déveiné ou ¼ de poivron vert, haché
60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

PAINS

1 c. à soupe de levure sèche active
1 c. à soupe de sucre
375 g (2 ½ tasses) de farine tout usage non blanchie, ou plus au besoin
2 c. à café (2 c. à thé) de levure chimique (poudre à pâte)
1 ¼ c. à café (1 ¼ c. à thé) de sel

CUISSON ET SERVICE

2 à 3 c. à soupe d'huile végétale
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Sauce à l'ail (p. 542)
Sauce piquante Matouk Busha Browne ou autre sauce piquante des Antilles

1. Rincer les darnes à l'eau froide et bien éponger avec du papier absorbant. Mettre les darnes dans un plat de cuisson assez grand pour les dresser côte à côte sur une seule couche.

2. Dans le robot de cuisine ou le mélangeur, combiner la ciboulette, les échalotes, l'ail, le céleri, la coriandre, le persil, la menthe, le thym, le Scotch Bonnet, le jus ce citron vert, 2 c. à café (2 c. à thé) de sel, ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre et 175 ml (¾ tasse) d'eau et mixer jusqu'à l'obtention d'une purée. Ajouter du jus de citron vert et du sel au besoin; le goût doit être très relevé. Verser la marinade sur les darnes et les retourner pour les enrober complètement. Couvrir et laisser mariner de 2 à 4h au réfrigérateur.

3. Au moins 2h avant la cuisson, faire la pâte pour les pains: Dans un grand bol, mélanger la levure sèche, le sucre et 125 ml (½ tasse) d'eau chaude jusqu'à dissolution du sucre. Laisser reposer de 5 à 10 min pour faire mousser, puis ajouter 175 ml (¾ tasse) d'eau chaude. Ajouter la farine, la levure chimique et 1 ¼ c. à café (1 ¼ c. à thé) de sel. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit ferme mais moelleuse; ajouter plus de farine au besoin (on peut aussi faire la pâte à l'aide d'un batteur à main et d'un crochet pétrisseur). La pâte doit être plus humide qu'une pâte à pain ordinaire, mais pas exagérément afin qu'on puisse la rouler facilement. Pétrir la pâte dans le bol environ 5 min, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique.

4. Couvrir le bol de pellicule plastique et ranger dans un endroit chaud, à l'abri des courants d'air, de 1 à 2h, jusqu'à ce que la pâte lève et double de volume.

5. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6. Rabattre la pâte en la mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois. Diviser en 4 morceaux de même grosseur et former une boule avec chacun. Saupoudrer de farine. Fariner généreusement la surface de travail et le rouleau à pâtisserie. Rouler chaque boule pour former un cercle de 15 à 18 cm (6 à 7 po) de diamètre et de 6 mm (¼ po) d'épaisseur.

7. Quand on est prêt pour la cuisson des pains, brosser et huiler la grille. Badigeonner légèrement les cercles de pâte d'huile et les disposer sur la grille chaude. Cuire de 2 à 4 min de chaque côté, jusqu'à l'apparition de bulles, et retourner à l'aide d'une spatule. La pâte doit avoir une belle couleur dorée. Réserver au chaud dans un panier à pain recouvert d'un linge propre.

8. Quand le gril est prêt, retirer les darnes de la marinade et jeter celle-ci. Éponger les darnes avec du papier absorbant et badigeonner légèrement d'huile de chaque côté. Saler et poivrer. Disposer les darnes sur la grille chaude, toutes dans le même sens. Cuire de 4 à 6 min de chaque côté, jusqu'à ce que le poisson soit opaque au centre quand on le pique avec la pointe d'un couteau. Retourner prudemment à l'aide d'une spatule. Pour obtenir un joli quadrillage, faire pivoter les darnes de 90 degrés après 2 min de cuisson et faire la même chose de l'autre côté.

9. Pour le service: À l'aide d'une spatule, dresser les darnes dans les assiettes individuelles ou dans une grande assiette. Mettre une darne dans un pain, replier, puis napper de Sauce à l'ail et de Sauce piquante Matouk Busha Browne au goût.

MEXIQUE

ESPADON PIPIÁN GRILLÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS

Le mot *pipián* réfère à une famille de sauces mexicaines faites avec des graines de citrouille vertes décortiquées. Une fois grillées, ces graines servent à épaissir et à parfumer ces sauces que l'on trouve principalement dans l'État de Guerrero, où l'on a créé entre autres le *mole verde* (sauce verte). La sauce plutôt douce que je vous présente ici est divine avec les fruits de mer. Elle est aussi remarquable avec l'espadon, le saumon, le vivaneau, les crevettes et le pompano. Elle fait aussi des miracles avec le porc et le poulet grillés.

Cette recette contient deux ingrédients inhabituels: les tomatilles et l'ambroisie (*epazote*). On en trouve de plus en plus facilement dans les supermarchés et les magasins d'aliments naturels. Choisissez le nombre de piments qui vous convient le mieux. N'oubliez pas qu'une fois blanchis, ils perdent un peu de leur force. Cette sauce est facile à faire malgré le nombre d'ingrédients. Si vous voulez vous simplifier la vie, omettez la marinade et badigeonnez les darnes d'huile d'olive, puis assaisonnez-les de sel et de poivre avant de les griller. Cette sauce peut être préparée jusqu'à 3 jours à l'avance et on peut même la congeler.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 h pour mariner le poisson

POISSON ET MARINADE

6 darnes d'espadon de 180 à 240 g (6 à 8 oz) et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur chacune
2 à 6 piments jalapeños ou serranos, épépinés et coupés en fines tranches (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée grossièrement
3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
Sel et poivre noir fraîchement moulu

SAUCE

120 g (1 tasse) de graines de citrouille écalées
625 ml (2 ½ tasses) de fumet de poisson, de bouillon de myes (palourdes), de bouillon de poulet ou d'eau
8 tomatilles fraîches (voir Note)
4 à 6 piments jalapeños frais, 6 à 10 piments serranos ou 1 piment poblano, coupés en deux sur la longueur et épépinés (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
½ petit oignon
4 gousses d'ail, pelées
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
15 g (½ tasse) de coriandre fraîche, hachée grossièrement, plus quelques cuillerées à soupe pour garnir
2 c. à soupe de persil plat frais, haché grossièrement
2 feuilles de laitue romaine, coupées en lanières de 2,5 cm (1 po)
1 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
¼ c. à café (¼ c. à thé) de cumin moulu
2 c. à soupe de saindoux (lard) ou d'huile d'olive extravierge
2 brins d'ambroisie, hachés finement (facultatif)
Sel

1. Rincer les darnes à l'eau froide et bien éponger avec du papier absorbant. Mettre les darnes dans un plat de cuisson assez grand pour les dresser côte à côte sur une seule couche.

2. Dans un bol à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, combiner rapidement les piments, la moitié de la coriandre, 3 c. à soupe de jus de citron vert et 3 c. à soupe d'huile d'olive. Saler et poivrer au goût et verser sur les darnes d'espadon. Couvrir et laisser mariner 1 h au réfrigérateur en les retournant à quelques reprises.

3. Préparation de la sauce: Griller les graines de citrouille dans une poêle à sec (ne pas utiliser de poêle antiadhésive) de 3 à 5 min à feu moyen, jusqu'à ce qu'elles commencent à sautiller. Remuer la poêle en cours de cuisson. Verser dans un petit bol. Réserver 3 c. à soupe de graines pour garnir et moudre les autres en fine poudre à l'aide du robot de cuisine en pulsant par petits coups. Mélanger la poudre ainsi obtenue avec 250 ml (1 tasse) de fumet de poisson et réserver.

4. Éplucher les tomatilles et les mettre dans une casserole remplie d'eau. Ajouter les jalapeños coupés en deux et porter à ébullition à feu moyen. Réduire la chaleur à feu doux et cuire doucement environ 5 min, jusqu'à ce que les tomatilles soient tendres. Égoutter puis, à l'aide du robot de cuisine ou du mélangeur, réduire en purée lisse avec le fumet restant, l'oignon, l'ail, les oignons verts, 15 g (½ tasse) de coriandre, le persil, la laitue, le jus de citron vert et le cumin.

5. Dans une grande casserole profonde, chauffer le lard à feu moyen. Ajouter le mélange de fumet de poisson et de graines de citrouille et cuire environ 5 min, en remuant pour éviter les crépitements, jusqu'à ce qu'une bonne odeur commence à se dégager et que le mélange devienne foncé et épais. Incorporer la préparation à base de tomatilles et poursuivre la cuisson de 15 à 20 min en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que la sauce ait une belle consistance et dégage un arôme agréable. Pendant les 5 dernières minutes de cuisson, incorporer l'ambroisie. Retirer du feu, goûter et ajouter le sel et du jus de citron vert au besoin; le goût doit être très relevé. Réserver au chaud.

6. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

7. Quand le gril est prêt, retirer les darnes de la marinade et jeter celle-ci. Disposer les darnes sur la grille chaude, toutes dans le même sens. Cuire de 3 à 6 min de chaque côté, jusqu'à ce que le poisson soit opaque au centre quand on le pique avec la pointe d'un couteau. Retourner prudemment à l'aide d'une spatule. Pour obtenir un joli quadrillage, faire pivoter les darnes de 90 degrés après 2 min de cuisson et faire la même chose de l'autre côté.

8. À l'aide d'une spatule, dresser les darnes dans une grande assiette. Garnir de graines de citrouille et de coriandre hachée. Servir immédiatement avec la sauce chaude.

NOTE: Si on ne trouve pas de tomatilles fraîches, les acheter en conserve. Choisir une boîte de 840 g (28 oz), égoutter, rincer et égoutter de nouveau; il n'est pas nécessaire de les cuire avant de les broyer au mélangeur.

AZERBAÏDJAN

ESTURGEON SHASHLYK

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

L'Azerbaïdjan est une ancienne république soviétique riche en pétrole située à l'est de la mer Caspienne, considérée comme le réservoir mondial en esturgeons. *Shashlyk* est un mot russe qui veut dire « chiche-kebab ». Vous pouvez utiliser des brochettes pour faire griller le poisson, mais je recommande plutôt de le faire mariner et de l'apprêter en darnes. La crème sure attendrit et enrichit la chair. La mélasse de grenade est facile à trouver dans les épiceries du Moyen-Orient, sinon je vous invite à faire la recette de la p. 271. Le sumac est une épice rouge utilisée pour assaisonner les viandes grillées dans tout le Proche-Orient.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 h pour mariner le poisson

POISSON ET MARINADE

4 darnes d'esturgeon (voir encadré p. 364), de baudroie ou d'espadon de 180 à 240 g (6 à 8 oz) et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur chacune
2 c. à soupe d'huile végétale
Sel et poivre noir fraîchement moulu
250 ml (1 tasse) de crème sure
3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
2 c. à soupe d'aneth frais, haché ou 1 c. à soupe d'aneth séché
1 gousse d'ail, émincée

SERVICE

4 oignons verts, parties blanche et verte, parés et coupés en fines tranches
1 tomate mûre, en quartiers

Quartiers de citron
1 concombre, en tranches fines
2 à 3 c. à soupe de Mélasse de grenade (p. 271)
3 c. à soupe de sumac moulu (voir p. 279)

1. Préparation du poissons et de la marinade: Rincer les darnes à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Badigeonner d'huile sur toutes les faces, saler et poivrer. Disposer côte à côte, sur une seule couche, dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion.

2. Dans un petit bol à l'épreuve de la corrosion, mélanger la crème sure, le jus de citron, l'aneth et l'ail. Verser sur les darnes et les retourner pour les enrober complètement de marinade. Couvrir et laisser mariner de 1 à 2h au réfrigérateur, en les retournant de temps à autre.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les darnes de la marinade et jeter celle-ci. Disposer les darnes sur la grille chaude, toutes dans le même sens. Cuire 3 à 6 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient opaques au centre quand on les pique avec la pointe d'un couteau. Retourner prudemment à l'aide d'une spatule. Pour obtenir un joli quadrillage, tourner les darnes de 90 degrés après 2 min de cuisson et faire la même chose de l'autre côté.

5. Service: Disposer les darnes dans une grande assiette. Parsemer d'oignons verts, garnir de quartiers de tomate et de citron, et de tranches de concombre. Servir avec la mélasse de grenade et le sumac.

SÉNÉGAL

POISSON YASSA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le mot *yassa* fait référence à certains mets populaires en l'Afrique de l'Ouest, particulièrement au Sénégal. La base est une sauce à l'oignon bien parfumée à la moutarde et au jus de citron. On fait frire les oignons dans l'huile de palme, mais je préfère prendre de l'huile de canola additionnée de paprika parce qu'elle est bien meilleure pour la santé. Achetez du poisson gras foncé comme le saumon ou le tassergal. N'oubliez pas d'offrir aussi un pichet de Punch au gingembre et à l'ananas (p. 67) ainsi qu'un grand bol de riz blanc vapeur.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2h pour mariner le poisson

POISSON

4 darnes de poisson (comme le saumon) de 180 à 240 g (6 à 8 oz) et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur chacune
Sel et poivre noir fraîchement moulu
60 ml (¼ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
3 c. à soupe d'huile de canola (colza)

SAUCE

60 ml (¼ tasse) d'huile de canola (colza)
1 c. à café (1 c. à thé) de paprika doux
4 oignons moyens, pelés et coupés en morceaux de 6 mm (¼ po)
1 carotte moyenne, pelée et coupée en fines tranches
½ à 2 piments Scotch Bonnet, épépinés et coupés en tranches fines (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
60 ml (¼ tasse) de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
60 g (¼ tasse) de moutarde de Meaux ou plus au goût
2 c. à soupe de vinaigre blanc distillé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation du poisson: Rincer les darnes à l'eau froide et bien éponger avec du papier absorbant. Saler et poivrer, puis disposer dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion assez grand pour les maintenir côte à côte sur une seule couche.

2. Dans un petit bol à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, mélanger 60 ml (¼ tasse) de jus de citron avec l'huile de canola et verser sur le poisson. Retourner les darnes à quelques reprises pour les enrober de marinade, couvrir et laisser mariner de 1 à 2h au réfrigérateur.

3. Préparation de la sauce: Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile de canola à feu moyen. Ajouter le paprika,

THON À LA SAUCE AU VIN ROUGE, AUX OLIVES ET AUX CÂPRES | PAGE 370



les oignons, les carottes et les piments. Cuire de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les oignons soient transparents. Ajouter 80 ml (⅓ tasse) d'eau, 60 ml (¼ tasse) de jus de citron, la moutarde et le vinaigre. Porter à ébullition, réduire la chaleur à feu doux et cuire doucement de 10 à 15 min, en remuant souvent jusqu'à épaississement. Les oignons doivent être légèrement croustillants. Retirer du feu, saler et poivrer au goût, puis ajouter du jus de citron ou de la moutarde au besoin; le goût doit être très relevé. Couvrir et réserver au chaud.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les darnes de la marinade et jeter celle-ci. Disposer les darnes sur la grille chaude, toutes dans le même sens. Cuire de 3 à 6 min de chaque côté, jusqu'à ce que le poisson soit opaque au centre quand on le pique avec la pointe d'un couteau. Retourner délicatement à l'aide d'une spatule. Pour obtenir un joli quadrillage, faire pivoter les darnes de 90 degrés après 2 min de cuisson et faire la même chose de l'autre côté.

6. À l'aide d'une spatule, dresser les darnes dans des assiettes individuelles ou dans une grande assiette et verser la sauce sur le dessus. Servir immédiatement.

FRANCE

THON À LA SAUCE AU VIN ROUGE, AUX OLIVES ET AUX CÂPRES

THON GRILLÉ AU JUS DE RAÏTO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

J'ai goûté à ce plat (ou à un plat vraiment semblable) sur la pointe d'une île presque inhabitée située à quelques kilomètres de la Côte d'Azur. L'île de Porquerolles est le lieu tout désigné pour fuir les foules et le trafic de la Riviera. Immortalisée par l'auteur Georges Simenon, cette île compte une seule ville que l'on peut traverser à pied en 10 minutes au cœur même du parc national. Les habitants de la place ont eu la brillante idée d'interdire la circulation automobile sur l'île principale.

Mais en France, on trouve de quoi bien manger même dans les endroits les plus reculés. Dans ce cas-ci, on a découvert un élégant restaurant au *Mas du langoustier,* un sanctuaire de la gastronomie doté d'une étoile au guide Michelin. Le chef Joël Guillet y offre une cuisine provençale contemporaine, mais un des plats au menu date de l'époque des Phéniciens. Sur l'île, on dit que la sauce raïto, à base de vin rouge, d'olives et de câpres, tire ses origines de la Grèce et a été introduite à Massilia (ancien nom de Marseilles) par des navigateurs phéniciens. La Provence est le seul endroit en France où l'on peut trouver cette sauce et ses racines sont suffisamment profondes pour qu'elle bénéficie du privilège d'être affublée de différents noms, dont *rayte* et *raïte*. Quelle que soit son origine, cette sauce très prisée dans la région méditerranéenne a un goût bien marqué qui s'allie parfaitement avec celui du thon grillé.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner le poisson

POISSON

4 darnes de thon de 180 à 240 g (6 à 8 oz) et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur chacune
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
Sel et poivre noir fraîchement moulu

RAÏTO

Environ 80 ml (⅓ tasse) d'huile d'olive extravierge
1 oignon moyen, haché finement
3 gousses d'ail, émincées
1 petite tomate mûre, pelée et épépinée (voir encadré p. 512), puis hachée finement
500 ml (2 tasses) de vin rouge sec
1 c. à soupe de pâte de tomates
1 brin de thym frais ou ¼ c. à café (¼ c. à thé) de thym séché
1 feuille de laurier
30 g (¼ tasse) d'olives noires (petites olives niçoises de préférence), dénoyautées
2 c. à soupe de câpres, égouttées
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation du poisson: Badigeonner les darnes sur chaque face avec 2 c. à soupe d'huile d'olive, saler, poivrer et disposer dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion. Couvrir et laisser mariner 30 min au réfrigérateur.

2. Préparation du raïto: Dans une grande casserole, chauffer 3 c. à soupe d'huile d'olive. Ajouter les oignons et l'ail et cuire environ 5 min pour faire dorer le tout. Ajouter les tomates et cuire 2 min. Incorporer le vin rouge, la pâte de tomates, le thym, le laurier, les olives, les câpres et porter à ébullition. Réduire la chaleur à feu moyen, cuire doucement environ 10 min, jusqu'à ce que la préparation réduise de moitié.

3. Retirer du feu et jeter le thym et le laurier. À l'aide d'un fouet, incorporer l'huile d'olive restante, saler et poivrer; le goût doit être très relevé (voir Note). Couvrir et réserver au chaud.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les darnes sur la grille chaude, toutes dans le même sens. Cuire de 1 à 2 min de chaque côté pour une cuisson saignante et de 2 à 3 min pour une cuisson mi-saignante. Retourner délicatement à l'aide d'une spatule. Pour obtenir un joli quadrillage, faire pivoter les darnes de 45 degrés après 1 min de cuisson et faire la même chose de l'autre côté.

6. Dresser les darnes dans des assiettes individuelles ou dans une grande assiette et arroser de sauce. Servir immédiatement.

NOTE: Le chef Guillet aime réduire le raïto en purée au mélangeur. Il ajoute les olives et les câpres à la toute fin, après avoir fait réduire la sauce. Il réchauffe ensuite dans une casserole au moment de servir. Mais comme je suis un gars plutôt robuste, j'aime bien le raïto tel que je vous le présente dans ma recette. À vous de choisir!

PORTUGAL

DARNES DE THON DE MADÈRE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Ceux qui me connaissent bien savent à quel point j'aime le Portugal et sa cuisine. J'ose dire que ce pays est l'un des secrets culinaires les mieux gardés en Europe – et j'inclus ici sa cuisine en plein air. Ce plat vient de l'île volcanique de Madère, située dans l'Atlantique, à l'ouest du Maroc. Elle est célèbre pour son vin fortifié, ses fleurs tropicales et ses montagnes escarpées vraiment spectaculaires. Ce n'est sans doute pas par accident si la cuisson sur le gril y est fort populaire puisque cette île était jadis recouverte d'arbres que l'on utilisait pour faire du charbon.

PRÉPARATION À L'AVANCE

3 à 4 h pour mariner le poisson

INGRÉDIENTS

- 4 gousses d'ail, pelées
- 1 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
- 1 c. à soupe d'origan séché
- 1 c. à soupe de basilic séché
- 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
- 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge (portugaise de préférence), ou plus au besoin
- 4 darnes de thon de 180 à 240 g (6 à 8 oz) et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur chacune
- 8 feuilles de laurier

1. Dans un mortier, pulvériser l'ail, le sel, l'origan, le basilic et le poivre jusqu'à l'obtention d'une pâte. Ajouter 1 à 2 c. à soupe d'huile et travailler le mélange jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse facile à badigeonner. À défaut d'un mortier et d'un pilon, pulvériser les ingrédients avec le dos d'une cuillère en bois ou encore à l'aide d'un hachoir miniature ou d'un mélangeur en ajoutant l'huile graduellement.



2. Rincer les darnes à l'eau froide et bien éponger avec du papier absorbant. Avec les doigts ou à l'aide d'une spatule, étendre la pâte d'épices sur les darnes, des deux côtés, puis les disposer côte à côte sur une seule couche dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion. Verser 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive sur les darnes et les retourner à quelques reprises pour les enrober complètement. Mettre une feuille de laurier dessus et en dessous de chaque darne, couvrir et laisser mariner de 3 à 4 h en arrosant de temps à autre.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les darnes de la marinade et jeter celle-ci. Rincer le thon et éponger avec du papier absorbant. Badigeonner les darnes des deux côtés avec l'huile d'olive restante. Disposer les darnes sur la grille chaude, toutes dans le même sens. Griller les darnes au goût de 4 à 6 min de chaque côté pour une cuisson mi-saignante (les Portugais aiment le thon à point ou bien cuit) en les retournant à l'aide d'une spatule. Pour obtenir un joli quadrillage, faire pivoter les darnes de 90 degrés après 2 min de cuisson et faire la même chose de l'autre côté.

5. À l'aide d'une spatule, dresser les darnes dans des assiettes individuelles ou dans une grande assiette et servir immédiatement.

GUINÉE ÉQUATORIALE

POISSON GRILLÉ AUX TROIS SAUCES DE LA GUINÉE ESPAGNOLE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le *Claris* est l'un des hôtels les plus intéressants de Barcelone, un lieu de retraite ultramoderne dont les chambres luxueuses sont nichées derrière une façade richement ornée d'un manoir du XIXe siècle. Il peut sembler étrange de parler de cet endroit pour présenter une recette de poisson de la Guinée équatoriale, mais c'est là que j'ai rencontré Arsenio Pancho Sobe, un portier extraordinaire et un passionné du barbecue. Il fait partie des 100000 Guinéens (ou presque) qui vivent en Espagne, le pays qui dirigeait autrefois cette colonie de l'Afrique centrale.

Sobe vient de Malabo, capitale du pays située sur la petite île de Bioko, à 33 km de la côte africaine. Là-bas, on fait griller le poisson et les fruits de mer au-dessus d'un feu de noix de coco et on les sert avec un irrésistible trio de sauces épicées. La première est une sauce aux arachides parfumée aux crevettes; la deuxième est une sauce verte intrigante à base de *machea,* une feuille comestible semblable à l'épinard; la troisième est une sauce à l'avocat bien relevée.

Ces trois sauces doivent leur goût piquant au large et brillant piment rouge de Guinée, un cousin du habanero. Si vous n'en trouvez pas, prenez le Scotch Bonnet ou le habanero. En Guinée, on choisirait un poisson à chair foncée et très goûteux comme le maquereau ou le thazard pour cette recette, mais j'obtiens le même succès avec des darnes de thon (que je recommande) ou de tassergal ou encore des vivaneaux entiers.

Même si cette recette semble très élaborée, il s'agit en fait d'une succession d'étapes très simples. Quelques conseils pourront vous aider. D'abord, préparez une quantité de poisson moins grande et ne faites qu'une seule sauce. Allons-y pour cette fois avec la sauce aux arachides, la plus inhabituelle. Ensuite, la sauce aux arachides et la sauce aux épinards se conservant plutôt bien, préparez-les à l'avance et utilisez-les ultérieurement ou au besoin. Ce sont ces sauces magnifiques qui donnent à ce plat son caractère « guinéen ».

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 h pour mariner le poisson

INGRÉDIENTS

8 darnes de poisson, comme le thon ou le thazard de 180 à 240 g (6 à 8 oz) et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur chacune
Sel et poivre noir fraîchement moulu
3 gousses d'ail, pelées et écrasées
½ à 2 piments de la Guinée ou de piments Scotch Bonnet, épépinés et émincés (facultatif)
250 ml (1 tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé
2 à 3 c. à soupe d'huile de noix de coco ou autre huile végétale pour badigeonner

Sauce aux arachides (voir p. 375)
Sauce aux épinards (voir p. 375)
Sauce à l'avocat (voir p. 376)

1. Rincer les darnes à l'eau froide et bien éponger avec du papier absorbant. Saler et poivrer sur toutes les faces, puis les disposer dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion assez grand pour les disposer côte à côte sur une seule couche. Ajouter l'ail et les piments. Verser le jus de citron vert et retourner les darnes à quelques reprises pour bien les enrober. Couvrir et laisser mariner 1h au réfrigérateur en retournant les darnes à quelques reprises.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

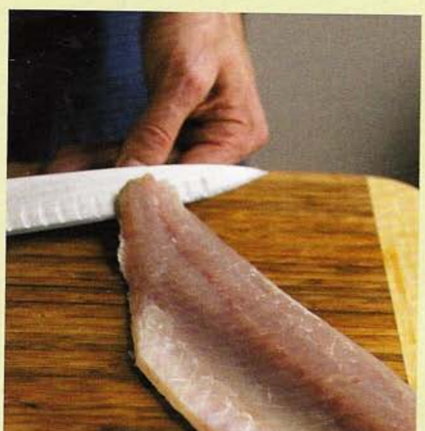
3. Quand le gril est prêt, retirer les darnes de la marinade et jeter celle-ci. Rincer le poisson et badigeonner sur les deux côtés avec l'huile de noix de coco, puis saler et poivrer au goût.

4. Brosser et huiler la grille. Disposer les darnes sur la grille chaude, toutes dans le même sens. Griller au goût de 2 à 3 min de chaque côté pour une cuisson mi-saignante en retournant à l'aide d'une spatule. (Si on utilise un autre type de poisson, cuire de 4 à 6 min de chaque côté.) Pour obtenir un joli quadrillage, faire pivoter les darnes de 90 degrés pendant la première minute de cuisson et faire la même chose de l'autre côté.

5. Dresser les darnes dans des assiettes individuelles ou dans une grande assiette et servir immédiatement avec les sauces aux arachides, aux épinards et à l'avocat.

COMMENT RETIRER LA PEAU ET LES ARÊTES DES FILETS

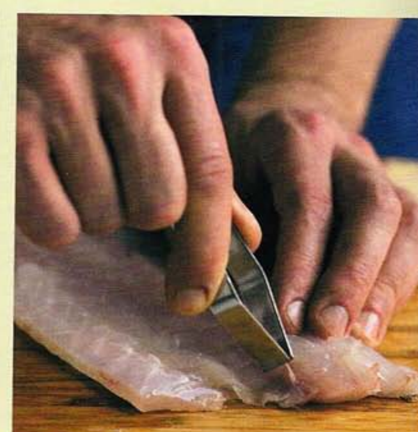
On peut griller les filets de poisson avec ou sans la peau. Parfois, celle-ci devient exquise (je pense au saumon) si on la badigeonne d'huile avant de la saler et de la griller à chaleur moyenne-élevée jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Mais si une recette exige que la peau soit retirée des filets, voici comment procéder.



1. *Mettre le filet, peau vers le bas, sur le bord de la planche le plus près de soi. Mettre le bout le plus étroit (la queue) à gauche si on est droitier (et à droite si on est gaucher). Tenir la queue dans une main et, à l'aide d'un long couteau mince, faire une incision dans la chair sans toucher la peau. Cette incision doit être pratiquée à environ 1,25 m (½ po) du bout de la queue afin de garder un tout petit bout pour tenir le filet en place.*



2. *Tenir la lame à peu près parallèlement à la planche et couper graduellement vers le côté le plus large du filet. Faire un mouvement de va-et-vient en pinçant la peau entre la lame et la planche. Le filet se détachera facilement de la peau.*



3. *Il faut toujours s'assurer que le filet ne contient pas d'autres arêtes. Passer l'index sur le filet pour sentir la présence d'arêtes. Les retirer minutieusement à l'aide d'une pince à épiler, d'un équeuteur à fraises ou de brucelles.*

SAUCE AUX ARACHIDES

ENVIRON 500 ML (2 TASSES)

Les crevettes séchées ne sont pas particulièrement populaires en Amérique du Nord et c'est bien dommage, compte tenu de leur saveur douce et saumurée vraiment délectable. Heureusement qu'il y a l'Afrique, l'Asie, les Antilles et le Brésil pour leur rendre hommage comme il se doit. À Bahia, dans le nord-est du Brésil, on prépare un plat très semblable à celui-ci, un ragoût de crevettes séchées aux arachides appelé *vatapa*. Si vous ne trouvez pas de crevettes séchées, prenez des crevettes fraîches.

½ oignon, haché finement
2 gousses d'ail, émincées
1 grosse tomate mûre, hachée finement, avec son jus
½ à 2 piments de la Guinée ou Scotch Bonnet, épépinés et émincés (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
2 c. à café (2 c. à thé) de gingembre frais, pelé et émincé
1 feuille de laurier
30 g (1 oz) ou 3 à 4 c. à soupe de crevettes séchées, hachées grossièrement ou 120 g (4 oz) de crevettes fraîches, décortiquées, déveinées (voir p. 408) et hachées grossièrement
120 g (½ tasse) de beurre d'arachide croquant
3 à 4 c. à soupe de coriandre fraîche, émincée (facultatif)
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Dans une casserole, à feu moyen, porter à ébullition les oignons, l'ail, les tomates, les piments, le gingembre, le laurier, les crevettes et 375 ml (1 ½ tasse) d'eau. Réduire la chaleur à feu doux et cuire doucement environ 5 min, jusqu'à ce que les crevettes séchées soient tendres ou que les crevettes fraîches soient fermes.

2. Retirer du feu et jeter la feuille de laurier. Ajouter le beurre d'arachide et la coriandre à l'aide d'un fouet. Saler et poivrer au goût. Remettre la casserole sur le feu et cuire doucement 5 min, jusqu'à ce que la sauce épaississe et dégage un arôme agréable. Transvaser dans un petit bol, couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Servir à température ambiante.

SAUCE AUX ÉPINARDS

ENVIRON 500 ML (2 TASSES)

Cette sauce est concoctée traditionnellement avec une feuille verte comestible appelée *machea*. Nous pouvons la remplacer sans crainte par l'épinard. L'huile de palme a une couleur orangée et un goût suret caractéristiques. Si vous avez du mal à vous en procurer ou si vous n'aimez pas les huiles à teneur élevée en gras saturés, optez plutôt pour de l'huile d'olive à laquelle vous ajouterez un peu de paprika pour lui donner une couleur rougeâtre.

½ oignon moyen, haché finement
1 gousse d'ail, émincée
1 feuille de laurier
½ à 2 piments de la Guinée ou Scotch Bonnet, épépinés et émincés
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ paquet d'épinards décongelés, hachés (environ 150 g/5 oz) ou 200 g (4 tasses) d'épinards frais, équeutés, bien rincés, épongés et hachés
1 c. à soupe d'huile de palme ou d'huile d'olive extravierge
Poivre noir fraîchement moulu
1 à 2 c. à café (1 à 2 c. à thé) de jus de citron vert fraîchement pressé (facultatif)

1. Dans une casserole, porter à ébullition à feu moyen les oignons, l'ail, le laurier, les piments, le sel et 375 ml (1 ½ tasse) d'eau. Cuire à découvert 5 min, jusqu'à ce que les oignons soient tendres.

2. Retirer et jeter le laurier, ajouter les épinards et laisser bouillir 2 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Incorporer l'huile et mélanger. Transvaser dans le robot de cuisine ou le mélangeur et réduire en purée grossière. Mettre la purée dans un petit bol, ajouter du sel, du poivre et du jus de citron vert au besoin. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment de servir. Servir à température ambiante.

SAUCE À L'AVOCAT

500 ML (2 TASSES)

Cette recette peut être comparée à une autre sauce que l'on trouve de ce côté-ci de l'Atlantique: la sauce à l'avocat mexicaine que l'on sert également avec le poisson grillé.

1 avocat Hass mûr, pelé, dénoyauté et coupé en dés de 6 mm (¼ po)
1 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
45 g (½ tasse) d'oignons, hachés finement
2 gousses d'ail, émincées
1 feuille de laurier
½ à 2 piments de la Guinée ou Scotch Bonnet, épépinés et émincés
7 g (¼ tasse) de persil plat frais, haché finement
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée finement
1 grosse tomate mûre, épépinée (voir encadré p. 512) et coupée en petits dés
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Dans une petite casserole à fond épais et à l'épreuve de la corrosion, combiner l'avocat et le jus de citron vert. Ajouter les oignons, l'ail, le laurier, les piments, le persil et 125 ml (½ tasse) d'eau. Cuire à feu doux environ 5 min, jusqu'à ce que les oignons et l'avocat soient tendres. Ajouter la coriandre et les tomates. Saler et poivrer au goût et cuire doucement 1 min.

2. Retirer du feu, ajouter du jus de citron vert au goût et du sel au besoin; ajouter un peu d'eau si la sauce est trop épaisse. Couvrir et réfrigérer jusqu'au moment servir. Retirer la feuille de laurier avant de servir à température ambiante.

MEXIQUE

POISSON GRILLÉ À LA MODE DU YUCATÁN

TIKIN XIK

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le *Saint Bonnet* est le genre de restaurant où l'on a envie de se reposer après une longue matinée passée sur les routes monotones du Yucatán. La salle à manger en plein air est protégée du soleil par un toit de chaume et rafraîchie par la brise du golfe du Mexique. C'est le genre d'endroit où l'on vous sert une douzaine de petits plats (*botanas*) pour accompagner votre bière et où l'on a envie de se prélasser pendant quelques heures après le lunch.

Le fondateur de ce restaurant était français, ce qui explique son nom. C'est ici que j'ai appris à faire le plat de poisson le plus illustre du Yucatán, le *tikin xik*. Il s'agit de l'un des mets les plus anciens de la région puisqu'il existait déjà avant l'arrivée des Espagnols. Le mot *xik* veut dire « poisson mariné » en maya tandis que le mot *tikin* décrit quelque chose qui tourne ou qui fait une rotation. Même si cette recette ne figure pas au menu régulier du *Saint Bonnet,* les habitués font souvent une demande spéciale au chef, qui ne refuse jamais de leur faire plaisir.

Au restaurant, on nettoie un poisson entier et on prélève les arêtes par le dos, une méthode plutôt compliquée. On ouvre ensuite le poisson comme un livre et on le fait mariner dans le *recado,* une pâte d'épices luisante à base de graines d'annatto, d'ail et de jus d'orange amère. Le jour où j'étais présent, on a servi un mérou, mais on aurait pu aussi utiliser un vivaneau ou une coryphène (mahi-mahi). Afin de ne pas vous obliger à retirer les arêtes d'un poisson entier, je vous recommande d'acheter des filets. Si vous tenez à préparer un poisson entier, lisez l'encadré de la p. 349.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner le poisson

NÉCESSAIRE

1 feuille de bananier (voir Note) coupée en 4 rectangles un peu plus grands que les morceaux de poisson

ou 4 rectangles de papier d'aluminium de 4 à 6 couches d'épaisseur chacun; panier à poisson (facultatif)

POISSON ET SAUCE RECADO

4 filets de coryphène (mahi-mahi) de 180 à 240 g (6 à 8 oz) et de 2 à 2,5 cm (¾ à 1 po) d'épaisseur chacun
Sel et poivre
1 c. à café (1 c. à thé) de graines d'annatto (rocou)
½ c. à café (½ c. à thé) de grains de poivre noir
2 baies de piment de la Jamaïque
2 clous de girofle entiers
½ c. à café (½ c. à thé) de cannelle moulue
2 c. à soupe de jus d'orange amère fraîchement pressée (voir encadré p. 209) ou 1 c. à soupe de jus de citron vert frais et de jus d'orange régulier
2 c. à soupe de jus d'orange régulier fraîchement pressé
2 c. à soupe de vinaigre blanc distillé
2 gousses d'ail, émincées
1 feuille de laurier
2 à 4 c. à soupe d'huile végétale ou de beurre non salé fondu pour badigeonner

POUR CUIRE LE POISSON (FACULTATIF)

1 petit oignon blanc, en morceaux de 6 mm (¼ po)
1 grosse tomate mûre, en morceaux de 6 mm (¼ po)
4 brins frais d'ambroisie

SERVICE

Laitue émincée
Tranches de concombre
Tranches de tomate
Rondelles de citron vert
Brins de persil plat
Salsa « museau de chien » (p. 518)

1. Rincer les filets de coryphène à l'eau froide et éponger avec du papier absorbant. Saler et poivrer, puis les disposer côte à côte sur une seule couche dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion.

2. Dans un moulin à épices ou un moulin à café propre, moudre en fine poudre les graines d'annatto, les grains de poivre, les baies de piment de la Jamaïque, les clous de girofle et la cannelle. Transvaser dans un bol à l'épreuve de la corrosion, puis ajouter les deux jus d'orange, le vinaigre, l'ail, le laurier et 1 c. à café (1. c. à thé) de sel. Mélanger jusqu'à dissolution du sel, goûter et ajouter au besoin environ 60 ml (¼ tasse) d'eau pour couper l'acidité. Verser sur les filets de poissons et les retourner pour bien les enrober de marinade. Couvrir et laisser mariner 30 min au réfrigérateur.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à poisson pendant 5 min. Égoutter les filets de poisson et jeter la marinade. Badigeonner d'huile sur toutes les faces, saler et poivrer.

5. Huiler généreusement le panier à poisson ou la grille et disposer les filets. Cuire d'un côté de 3 à 4 min. À l'aide d'une spatule, retourner les filets et poursuivre la cuisson sur les morceaux de feuille de bananier. Couvrir les filets avec les oignons, les tomates et l'ambroisie et laisser griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que la chair se défasse en flocons au toucher.

6. À l'aide d'une spatule, dresser les filets de coryphène au centre d'une grande assiette. Disposer tout autour la laitue, les concombres, les tomates, les rondelles de citron vert et le persil. Servir avec la Salsa « museau de chien ».

NOTE : Si vous vivez dans une ville ayant une grande communauté orientale ou hispanique, vous aurez peut-être la chance de trouver des feuilles de bananier fraîches ou congelées. Sinon, il faudra utiliser des feuilles d'aluminium.

POISSON ENTIER À LA TIKIN XIK

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 PORTIONS

Voici comment préparer du *tikin xik* avec un poisson entier. Au lieu de prendre des filets de poisson tel que je l'ai suggéré précédemment, prenez un gros poisson entier comme le vivaneau, le mérou ou le

pompano. Retirez ses nageoires et nettoyez-le bien, mais laissez la tête et la queue.

1. Rincer l'intérieur et l'extérieur du poisson à l'eau froide. Égoutter et éponger à l'aide de papier absorbant. Faire 5 à 6 incisions profondes et parallèles de chaque côté du poisson. Mettre le poisson sur une plaque à rôtir à l'épreuve de la corrosion pendant la préparation de la marinade (voir étape 2 de la recette précédente). Verser le *recado* sur le poisson et, avec les doigts, frotter la marinade de chaque côté du poisson et dans les incisions. Couvrir et laisser mariner de 1 à 3 h au réfrigérateur.

2. Préparer le gril pour cuisson à chaleur indirecte et préchauffer à température élevée. Il n'est pas nécessaire de placer une lèchefrite au centre du gril pour cette recette.

3. Quand le gril est prêt, mettre une feuille de bananier ou 4 à 6 couches de papier d'aluminium de la dimension du poisson au centre de la grille et déposer le poisson sur le dessus, loin du feu. Fermer le couvercle et cuire de 40 à 60 min. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons s'il est suffisamment cuit. Dix min avant la fin de la cuisson, couvrir avec les oignons, les tomates et l'ambroisie.

4. À l'aide de deux longues spatules, dresser prudemment le poisson au centre d'un plateau. Garnir tel qu'indiqué à l'étape 6 de la recette précédente et servir avec la Salsa «museau de chien» (p. 459). Défaire en filets tel qu'indiqué à la p. 309.

Comment griller les filets de poisson

Faire cuire un filet de poisson sur le gril est une opération pour le moins délicate, ce qui n'empêche pas les amateurs de barbecue de tenter leur chance. L'avantage du filet est qu'il ne contient pas d'arêtes et qu'il absorbe aisément les arômes du barbecue du fait qu'il est large et plat. Par contre, il a tendance à coller à la grille et à se défaire quand on le retourne. Vous éviterez cet écueil en utilisant un panier à poisson (voir p. 349) ou une plaque à poisson, un accessoire de métal dont la surface est parfois recouverte d'un enduit antiadhésif. Ce panier plaque est doté de fentes ou de perforations qui laissent passer les flammes et la fumée du barbecue. Voici comment cuire des filets de poisson à l'aide d'un panier à poisson.

La méthode «sans la peau»

1. Préchauffez le gril à feu vif.

2. Lorsque l'appareil a atteint la température voulue, déposez le panier à poisson sur la grille et laissez-le chauffer pendant 5 min. Badigeonnez les filets de poisson d'huile ou de beurre fondu et assaisonnez-les de sel et de poivre. Une fois que le panier à poisson est bien chaud, huilez-le généreusement et déposez-y les filets. Faites cuire les filets de 3 à 6 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés en dessous et opaques sur le dessus.

3. Badigeonnez le dessus des filets d'huile ou de beurre fondu, puis tournez-les à l'aide d'une longue spatule. Faites cuire l'autre côté comme précédemment, de 3 à 6 min. Le poisson est cuit quand la chair se défait sous la pression du doigt.

La méthode «avec la peau»

1. Préchauffez le gril à feu moyen-fort.

2. Badigeonnez la peau du poisson d'huile ou de beurre fondu, puis déposez le filet directement sur la grille, côté peau vers le bas. Fermez le couvercle du barbecue et laissez cuire de 6 à 12 min, jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante et que la chair se défasse sous la pression du doigt. Le barbecue étant couvert, les filets cuiront des deux côtés à la fois sans qu'il soit nécessaire de les retourner. Si la peau brûle avant que la chair soit cuite, transférez le filet sur une feuille d'aluminium et poursuivez la cuisson.

AUSTRALIE

FILETS DE BARRAMUNDI À LA NOIX DE COCO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le barramundi est le poisson préféré des Australiens. Magnifiquement tacheté de doré, il a une chair blanche qui se défait en gros flocons une fois cuite. Si vous ne trouvez pas ce poisson dans votre région, achetez du bar commun, du mérou et surtout de la coryphène (mahi-mahi). Si vous avez la chance d'aller en Australie, n'oubliez pas de commander du barramundi au moins une fois dans un restaurant.

Cette recette prend indiscutablement ses racines dans le Sud-Est asiatique. Vous aimerez ses parfums enivrants de citronnelle et de feuilles de kaffir, sans parler de la façon dont le lait de coco attendrit et enrichit la chair du poisson. Cette recette m'a été inspirée par celle du *Bathers Pavillion* situé sur la plage Balmoral de Sydney.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2h pour mariner le poisson

NÉCESSAIRE

Panier à poisson (facultatif)

INGRÉDIENTS

4 filets de barramundi, de bar commun, de mérou ou de coryphène (mahi-mahi) sans arêtes de 180 à 240 g (6 à 8 oz) et de 2 à 2,5 cm (¾ à 1 po) d'épaisseur chacun (voir encadré p. 374)
1 grosse échalote, hachée finement
3 gousses d'ail, émincées
2 tiges de citronnelle fraîche, parées et émincées ou 2 lanières de zeste de citron de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
1 morceau de gingembre frais de 2,5 cm (1 po), pelé et émincé
1 morceau de galanga frais de 2,5 cm (1 po) (voir Note), émincé ou 1 c. à soupe supplémentaire de gingembre frais, pelé et émincé
2 piments thaïs ou serranos, épépinés ou émincés (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
2 c. à soupe d'huile végétale (huile d'arachide de préférence)
½ c. à café (½ c. à thé) de pâte de crevettes (voir Note) ou 1 filet d'anchois, haché
500 ml (2 tasses) de lait de coco maison ou en conserve (voir p. 127)
3 c. à soupe de sauce de poisson orientale
1 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
1 c. à café (1 c. à thé) de sucre de palme ou de cassonade dorée
2 feuilles de kaffir (limettier) (voir Note), coupées en fine julienne ou 2 lanières de zeste de citron vert de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur

1. Rincer les filets à l'eau froide, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Disposer les filets côte à côte sur une seule couche dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion. Réserver pendant la préparation de la marinade.

2. Dans un mortier ou un robot de cuisine, réduire en pâte les échalotes, l'ail, la citronnelle, le gingembre, le galanga et les piments. Réserver.

3. Dans un wok ou dans une grande poêle, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter la pâte de crevettes et cuire environ 1 min. Ajouter la pâte aux échalotes et cuire environ 10 min, en remuant, jusqu'à ce qu'elle laisse échapper un arôme agréable et prenne une belle couleur marron.

4. Ajouter le lait de coco, la sauce de poisson, le jus de citron vert, le sucre de palme et la moitié des feuilles de kaffir. Augmenter la chaleur à feu moyen-élevé et porter à ébullition. Réduire la chaleur à feu moyen et cuire doucement environ 5 min, jusqu'à ce qu'elle épaississe et dégage un arôme agréable. Retirer et laisser refroidir à température ambiante.

5. Verser la moitié de la sauce refroidie sur les filets de poisson. Couvrir et réfrigérer la sauce restante. Retourner le poisson à quelques reprises dans la marinade pour bien l'enrober, couvrir et laisser mariner 2h au réfrigérateur.

6. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

7. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à poisson pendant 5 min, puis le huiler ou huiler la grille. Retirer les filets de la marinade et jeter celle-ci. Disposer les filets sur la grille chaude et cuire de 3 à 6 min. Retourner les filets à l'aide d'une longue spatule et cuire de 3 à 6 min de plus. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons s'ils sont cuits. Au terme de la cuisson, chauffer la sauce à feu doux.

8. À l'aide d'une spatule, dresser les filets dans des assiettes individuelles ou dans une grande assiette et napper de sauce chaude. Garnir chaque filet d'un bouquet de feuilles de kaffir émincées et servir immédiatement.

NOTE: Les ingrédients peu communs tels que le galanga, la pâte de crevettes et les feuilles de kaffir sont disponibles dans les épiceries orientales. Il ne faut pas se décourager si on n'en trouve pas, il suffit de les remplacer par autre chose et le résultat sera tout aussi délicieux.

UKRAINE

SAUMON KIEV
SUR LE GRIL

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Je sais que la recette traditionnelle est faite avec du poulet et non pas du saumon. Je sais aussi qu'on le fait frire plutôt que de le servir grillé. Mais peu d'expériences culinaires sont aussi agréables que celle de couper dans un morceau de poisson grillé d'où gicle ce précieux beurre de fines herbes fondu.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2h à 2 jours pour faire refroidir le beurre

NÉCESSAIRE

4 brochettes de bois fines et longues (longs cure-dents) ou 4 brochettes métalliques courtes; panier à poisson (facultatif)

INGRÉDIENTS

4 c. à soupe de beurre non salé à température ambiante
2 c. à soupe de persil plat frais, émincé
1 gousse d'ail, émincée (facultatif)
½ c. à café (½ c. à thé) de zeste de citron, râpé
2 c. à café (2 c. à thé) de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
Sel et poivre noir fraîchement moulu
4 filets de saumon de 180 à 240 g (6 à 8 oz) et de 2 à 2,5 cm (¾ à 1 po) d'épaisseur chacun, sans peau et sans arêtes (voir encadré p. 374)
1 c. à soupe d'huile d'olive extravierge ou de beurre non salé, fondu

1. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, combiner le beurre, le persil, l'ail, le zeste et le jus de citron jusqu'à texture lisse et crémeuse. Ajouter du sel et du poivre au goût et plus de jus de citron au besoin. Mettre le beurre sur un grand morceau de pellicule plastique et façonner en rouleau. Réfrigérer au moins 2h et jusqu'à 2 jours pour bien faire durcir.

2. Rincer les filets à l'eau froide, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Mettre les filets sur une planche à découper. À l'aide d'un couteau mince et bien affûté tenu parallèlement à la planche, faire une pochette de 5 cm (2 po) de longueur sur un côté de chaque filet.

3. Couper le beurre durci en 4 morceaux de même grosseur et les insérer dans les pochettes. Refermer à l'aide d'un long cure-dent ou d'une petite brochette métallique. Mettre les filets dans une assiette et badigeonner d'huile d'olive ou de beurre fondu de chaque côté. Saler, poivrer et réfrigérer jusqu'au moment de la cuisson.

4. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à poisson pendant 5 min, puis le huiler ou huiler la grille. Disposer les filets sur la grille chaude et cuire de 3 à 6 min. Retourner les filets à l'aide d'une longue spatule et cuire de 3 à 6 min de plus. Pour vérifier la cuisson, piquer un filet jusqu'au centre avec une brochette; si elle ressort très chaude, le poisson est cuit. Pour obtenir un joli quadrillage, faire pivoter les filets de 45 degrés après 2 min de cuisson et faire la même chose de l'autre côté.

6. À l'aide d'une spatule, dresser les filets dans des assiettes individuelles ou dans une grande assiette. Retirer les cure-dents ou les brochettes et servir immédiatement.

RÉPUBLIQUE DE GÉORGIE

SAUMON GRILLÉ EN FEUILLES DE VIGNE

KOLHEEDA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

L'un des poissons grillés les plus étonnants que j'ai pu manger au cours de ma vie est une spécialité géorgienne appelée *kolheeda*. Baptisé ainsi à cause de la mythique mine d'or des montagnes du Caucase, le plat traditionnel met en vedette une truite saumonée entière débarrassée de ses arêtes que l'on farcit de noix et d'aneth avant de l'envelopper dans des feuilles de vigne pour la faire griller. Les feuilles lui communiquent un goût acidulé remarquable qui compense pour le côté un peu gras des noix. Celles-ci empêchent efficacement l'intérieur du poisson de sécher sous l'effet de la chaleur.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour faire tremper les feuilles de vigne

INGRÉDIENTS

16 à 24 feuilles de vigne conservées dans la saumure
4 filets de saumon de 180 à 240 g (6 à 8 oz) et de 2 à 2,5 cm (¾ à 1 po) d'épaisseur chacun, sans peau et sans arêtes (voir encadré p. 374)
Sel et poivre noir fraîchement moulu
120 g (1 tasse) de noix écalées
2 gousses d'ail, hachées
2 c. à soupe d'aneth frais, haché ou 1 c. à soupe d'aneth séché
2 c. à soupe de coriandre fraîche ou de persil plat, haché
1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
4 rondelles de citron très fines

1. Rincer les feuilles de vigne à l'eau froide, puis les mettre dans un bol. Couvrir d'eau froide et laisser tremper 30 min.

2. Pendant ce temps, rincer les filets à l'eau froide, puis les éponger avec du papier absorbant. Mettre les filets sur une planche à découper. À l'aide d'un couteau mince et bien affûté tenu parallèlement à la planche, faire une pochette sur un côté de chaque filet en commençant et en terminant à environ 2,5 cm (1 po) de chaque extrémité. Saler et poivrer l'intérieur et réserver.

3. Dans un robot de cuisine, hacher grossièrement les noix, l'ail, l'aneth, la coriandre, le jus de citron et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte très grossière. Saler, poivrer et ajouter du jus de citron au besoin; le goût doit être très relevé. À l'aide d'une cuillère, farcir les pochettes avec une quantité égale de la préparation.

4. Sur une surface de travail, étendre 2 ou 3 feuilles de vigne pour former un rectangle de 5 cm (2 po) plus grand que chaque filet; les feuilles doivent se chevaucher légèrement. Mettre un filet au centre du rectangle. Ajouter une rondelle de citron sur le dessus et recouvrir avec quelques feuilles de vigne supplémentaires que l'on repliera sous chaque filet (voir Note). Répéter l'opération pour chacun des filets.

5. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les filets de saumon emballés sur la grille chaude et cuire de 3 à 6 min de chaque côté, jusqu'à ce que les feuilles de vigne soient dorées. Pour vérifier la cuisson, introduire une brochette au centre d'un filet dans la partie la plus épaisse; si elle ressort très chaude, le poisson est cuit.

7. À l'aide d'une spatule, dresser les filets dans des assiettes individuelles ou dans une grande assiette. Laissez vos convives déballer les filets de saumon et jeter les feuilles de vigne.

NOTE: Le saumon peut être préparé plusieurs heures à l'avance jusqu'à cette étape. Couvrir et réfrigérer. Après avoir recouvert les filets de feuilles de vigne, on peut les attacher avec de la ficelle.

SAUMON GRILLÉ EN FEUILLES DE VIGNE | PAGE 381



ITALIE

SAUMON À LA SAUCE CRÉMEUSE AU BASILIC

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le saumon voue un culte naturel au basilic, surtout dans cette sauce à base de crème. Voici une création de mon ami Pino Savarino, un chef italien réputé de la côte ligurienne.

NÉCESSAIRE

Panier à poisson (facultatif)

POISSON

4 filets de saumon de 180 à 240 g (6 à 8 oz) et de 2 à 2,5 cm (¾ à 1 po) d'épaisseur chacun, sans peau et sans arêtes (voir encadré p. 374)
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

SAUCE CRÉMEUSE AU BASILIC

20 feuilles de basilic fraîches, plus 4 brins pour garnir
80 ml (⅓ tasse) de vin blanc sec
2 gousses d'ail
250 ml (1 tasse) de crème 35 %
1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
2 c. à soupe de beurre non salé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation du saumon: Rincer les filets de saumon à l'eau froide, les égoutter et les éponger avec du papier absorbant. Mettre dans une grande assiette et badigeonner d'huile d'olive sur les deux faces. Verser 2 c. à soupe de jus de citron de chaque côté des filets, saler, poivrer et réserver pendant la préparation de la sauce.

2. Préparation de la sauce au basilic: Dans un robot de cuisine, mixer le basilic, le vin blanc et l'ail jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Transvaser dans une petite casserole à fond épais, ajouter la crème et remuer. Cuire environ 15 min en mélangeant souvent, jusqu'à ce que la sauce réduise de moitié. Ajouter 1 c. à soupe de jus de citron et le beurre et mélanger à l'aide d'un fouet. Quand le beurre est bien incorporé à la sauce, retirer du feu, saler et poivrer. Réserver au chaud.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à poisson pendant 5 min, puis le huiler ou huiler la grille. Disposer les filets sur la grille chaude et cuire de 3 à 6 min. Retourner les filets à l'aide d'une longue spatule et cuire de 3 à 6 min de plus. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. Les filets se déferont en beaux flocons s'ils sont suffisamment cuits.

5. À l'aide d'une spatule, dresser les filets dans des assiettes individuelles ou une grande assiette. Napper chaque portion avec une cuillerée de sauce au basilic. Garnir d'un brin de basilic et servir immédiatement.

ESPAGNE

SOLE GRILLÉE À LA CATALANE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Les Espagnols ne sont pas les plus grands amateurs de cuisine sur le gril, mais ils font certaines recettes barbecue dignes de mention. Voici une spécialité de *La Cuineta,* un restaurant du quartier médiéval de Barri Gotic, à Barcelone. Le chef utilise de la sole de Douvres, dont la chair est plus ferme et consistante que celle de la sole vendue en Amérique du Nord. Si vous avez la chance de trouver de la sole de Douvres ou du flétan, ne vous en privez surtout pas, sinon prenez de la coryphène (mahi-mahi). Le contraste entre le sucré et le salé (raisins secs et sucre *vs* pignons et poisson) est plutôt typique de la cuisine catalane.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner le poisson

NÉCESSAIRE

Panier à poisson (facultatif)

POISSON

4 morceaux de sole ou 4 filets de coryphène (mahi-mahi) de 180 à 240 g (6 à 8 oz) chacun, sans peau et sans arêtes (voir encadré p. 374)
Sel et poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
60 ml (¼ tasse) de jus d'orange fraîchement pressé
1 gousse d'ail, émincée

SAUCE

2 c. à soupe de beurre non salé
90 g (½ tasse) d'échalotes, émincées
1 c. à soupe de farine tout usage
2 c. à soupe d'eau-de-vie (brandy)
175 ml (¾ tasse) de jus d'orange fraîchement pressé, ou plus au goût
1 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
125 ml (½ tasse) de crème 35 %
3 c. à soupe de raisins de Corinthe
3 c. à soupe de pignons, grillés (voir encadré p. 126)
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Jus de citron fraîchement pressé (facultatif)

1. Rincer les morceaux de poisson à l'eau froide, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Saler et poivrer, puis disposer côte à côte sur une seule couche dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion. Verser l'huile d'olive et 60 ml (¼ tasse) de jus d'orange et parsemer d'ail. Retourner les morceaux à quelques reprises pour bien les enrober. Couvrir et laisser mariner 30 min au réfrigérateur.

2. Pendant que le poisson marine, faire la sauce: Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter les échalotes et cuire environ 2 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et translucides sans être grillées. Ajouter la farine et cuire 1 min en remuant. Retirer du feu et ajouter l'eau-de-vie et le jus d'orange. Remettre sur le feu et porter à ébullition à feu moyen. Ajouter le sucre et la crème et remuer jusqu'à dissolution du sucre. Laisser cuire doucement de 5 à 10 min, jusqu'à épaississement. Retirer du feu, ajouter les raisins et les pignons (voir Note). Saler, poivrer et ajouter du sucre au besoin; le goût doit être légèrement sucré. Si on préfère une sauce légèrement acidulée, ajouter un peu de jus d'orange ou même un peu de jus de citron. Couvrir et réserver au chaud.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à poisson pendant 5 min, puis le huiler ou huiler la grille. Retirer le poisson de la marinade et la réserver. Disposer le poisson sur la grille chaude et cuire de 3 à 6 min. Badigeonner avec la marinade restante tout au long de la cuisson, sauf au cours des 4 dernières minutes. Retourner les morceaux à l'aide d'une longue spatule et cuire de 3 à 6 min de plus. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. Le poisson se défera en beaux flocons s'il est suffisamment cuit.

5. Verser la sauce à parts égales dans 4 assiettes. À l'aide d'une spatule, disposer les morceaux de sole dans chaque assiette. (On peut aussi servir la sauce à part.) Servir immédiatement.

NOTE: Filtrer la sauce dans une passoire à mailles fines avant d'ajouter les raisins et les pignons, afin d'obtenir une sauce plus raffinée. Personnellement, j'aime bien quand la sauce contient des morceaux d'échalotes.

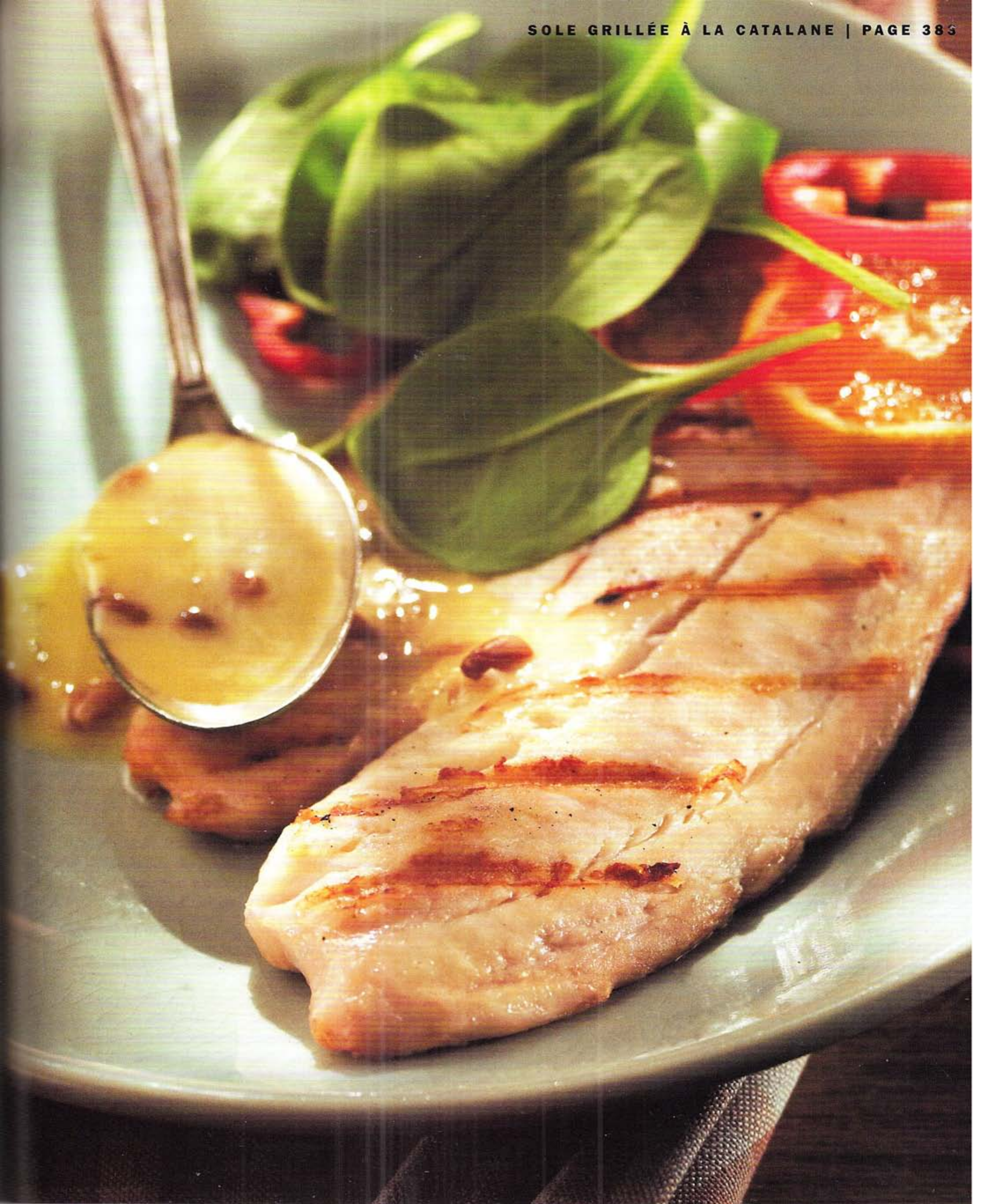
MALAISIE

RAIE À LA SAUCE AIGRE-DOUCE DE NONYA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Ces ailerons de raie sont incroyablement tendres et savoureux. Cette recette est une spécialité de Mme Goh Choi Eng, propriétaire d'un petit stand alimentaire de Gurney Drive, à Penang. Le poisson hérite d'un double barrage de saveurs: d'abord grâce à la sauce à badigeonner relevée à base de clou de girofle du pays, puis grâce à la sauce aigre-douce malaisienne qui regorge de citronnelle, d'échalotes et de piments. Ce plat peut aussi être préparé avec du tassergal, de l'espadon ou du flétan.

Le mot *nonya* signifie «grand-mère» en langue malaise. Il réfère aussi à un style culinaire développé au XIXe siècle à Singapour et en Malaisie. Les nonyas étaient



des femmes du pays (habituellement musulmanes) qui épousaient des ouvriers chinois qui venaient s'installer dans la région pour travailler – souvent pour des patrons britanniques. Les nonyas ont adopté les épices et les condiments chinois comme la sauce soja et le cinq-épices. Elles ont aussi appris à faire sauter les aliments. La façon de préparer la pâte d'épices est un secret qu'elles ont su transmettre avec passion.

NÉCESSAIRE

Panier à poisson (facultatif)

INGRÉDIENTS

960 g (2 lb) d'ailerons de raie, nettoyés
1 c. à soupe de coriandre moulue
2 c. à café (2 c. à thé) de poudre de cari
¼ c. à café (¼ c. à thé) de clou de girofle moulu
1 à 2 piments serranos ou autres, épépinés et émincés (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
2 c. à soupe de sauce Worcestershire
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 à 2 c. à soupe d'huile végétale pour badigeonner
125 ml (½ tasse) de Sauce aigre-douce de Nonya (recette suivante), ou plus au besoin

1. Couper les ailerons dans le sens même sens que les arêtes en lanières de 2,5 cm (1 po). Ouvrir chaque lanière en deux sur la longueur comme un livre, le plus loin possible dans la chair, mais pas complètement. Laisser les lanières d'aileron ouvertes pendant la préparation du mélange à badigeonner.

2. Dans un bol, combiner la coriandre, le cari, le clou de girofle, les piments, la sauce Worcestershire, 6 c. à soupe d'eau et fouetter jusqu'à consistance lisse. Saler et poivrer au goût (voir Note).

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à poisson pendant 5 min, puis le huiler ou huiler la grille. Disposer les lanières d'ailerons de raie sur la grille chaude et laisser griller de 2 à 4 min, jusqu'à ce que le dessous soit bien doré. Au cours de la cuisson, badigeonner avec le mélange et l'huile.

5. À l'aide d'une longue spatule, retourner délicatement les lanières et les badigeonner de Sauce aigre-douce de Nonya. Poursuivre la cuisson de 2 à 4 min. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons si le poisson est suffisamment cuit.

6. À l'aide d'une spatule, dresser les lanières dans des assiettes individuelles ou une grande assiette et servir immédiatement.

NOTE: Ce mélange à badigeonner est extraordinaire pour tous les fruits de mer; il se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur.

SAUCE AIGRE-DOUCE
DE NONYA

375 À 500 ML (1 ½ À 2 TASSES)

Cette sauce aigre-douce ne ressemble à aucune autre. L'ail et les échalotes lui donnent un goût relevé, la citronnelle lui confère un parfum unique et les piments jalapeños lui apportent juste le feu qu'il faut. En Malaisie, on allonge la pâte d'épices avec de l'huile, mais j'aime le faire avec un autre ingrédient que les nonyas aiment bien, le lait de coco. Celles-ci ajouteraient probablement une cuillerée de glutamate de sodium, mais je laisse cela à votre discrétion.

270 g (1 ½ tasse) d'échalotes, hachées grossièrement
6 à 8 piments jalapeños ou autres piments forts, épépinés et hachés grossièrement (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
3 à 4 grosses tiges de citronnelle, parées et hachées grossièrement ou 3 lanières de zeste de citron de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
2 têtes d'ail, pelées
125 ml (½ tasse) d'huile végétale
80 ml (⅓ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
2 c. à soupe de jus d'orange fraîchement pressé ou plus de jus de citron vert

2 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
4 ½ c. café (4 ½ c. à thé) de sauce soja, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu
125 ml (½ tasse) de lait de coco maison ou en conserve (p. 127)

1. Dans le robot de cuisine ou le mélangeur, combiner les échalotes, les piments, la citronnelle, l'ail, l'huile, le jus de citron vert, le jus d'orange, le sucre, la sauce soja, le sel et le curcuma jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière.

2. Transvaser dans une petite casserole à fond épais et cuire à feu moyen de 15 à 20 min, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'elle soit réduite légèrement et bien parfumée. Ajouter le lait de coco et poursuivre la cuisson 5 min, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et crémeuse. Retirer du feu, goûter et ajouter du jus de citron vert, du sucre, de la sauce soja et du sel au besoin; le goût doit être mi-sucré, mi-acide et très parfumé.

3. Si on n'utilise pas la sauce immédiatement, laisser refroidir à température ambiante, puis verser dans un bocal propre. Fermer hermétiquement et conserver au réfrigérateur pendant quelques semaines.

PORTUGAL

MORUE SALÉE SÉCHÉE ET GRILLÉE
BACALHAO GRELHADO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Au Portugal, un vieux dicton prétend qu'une femme n'est pas prête à se marier tant qu'elle n'a pas appris 365 façons de préparer la morue salée (*bacalhao*). C'est un peu exagéré (et sexiste), mais cela nous rappelle l'importance de ce plat dans la vie et la culture du pays.

Selon moi, l'une des préparations les plus originales est la morue salée grillée (*bacalhao grelhado*). On fait tremper le poisson toute une journée pour l'attendrir et le dessaler, puis on le couvre d'ail frit et d'huile d'olive pour le faire griller. Les arômes qui s'en dégagent sont un repas en soi! Au moment d'acheter la morue salée, choisissez une coupe du milieu de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. La chair doit être la plus blanche possible (une morue salée jaunâtre et une queue mince sont des morceaux de qualité inférieure). Si vous avez un marché italien, portugais ou espagnol près de chez vous, vous y trouverez du poisson d'excellente qualité.

PRÉPARATION À L'AVANCE
24h pour dessaler le poisson

NÉCESSAIRE
Panier à poisson (facultatif)

INGRÉDIENTS
960 g (2 lb) de morue salée
160 ml (⅔ tasse) d'huile d'olive extravierge
8 gousses d'ail, en tranches fines
½ c. à café (½ c. à thé) de grains de poivre concassés
Quartiers de citron

1. Mettre la morue dans un grand bol et couvrir avec 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Couvrir de pellicule plastique et laisser tremper 24h au réfrigérateur. (Si la morue est toujours recouverte de sa peau, la faire tremper peau vers le haut.) Changer l'eau 3 ou 4 fois pour dessaler au maximum.

2. Rincer la morue à l'eau froide. Égoutter et éponger avec du papier absorbant. Couper le poisson en 4 morceaux de même grosseur et enlever la peau.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à poisson pendant 5 min, puis le huiler ou huiler la grille. Pendant ce temps, badigeonner légèrement les morceaux de morue avec 1 ½ à 2 c. à soupe d'huile en tout. Badigeonner le poisson ou la grille. Disposer le poisson sur la grille chaude et cuire de 3 à 6 min, jusqu'à ce qu'il soit doré sur le dessous. Retourner les morceaux à l'aide d'une longue spatule et cuire de 3 à 6 min de plus. Vérifier la cuisson en pressant avec un doigt. La chair se défera en flocons s'il est cuit; le poisson sera bien grillé et le centre sera très chaud.

5. Pendant les dernières minutes de cuisson, chauffer l'huile restante dans une petite casserole posée sur le brûleur latéral jusqu'à ce qu'elle commence à peine à fumer. (Ou, chauffer à feu moyen sur la cuisinière.)

6. À l'aide d'une spatule, dresser le poisson dans un plat à l'épreuve de la chaleur. Mettre des tranches d'ail au centre de chaque morceau de morue et saupoudrer de grains de poivre concassés. Verser de l'huile sur l'ail (l'ail devrait grésiller et dorer). Servir immédiatement avec des quartiers de citron.

PÉROU

KEBABS DE POISSON À LA PÉRUVIENNE

ANTICUCHOS DE PESCADO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

L'idée de cette recette vient du restaurant *Coral Gables* de Floride. Il s'agit d'une version raffinée d'un plat vendu couramment dans les rues du Pérou (les *anticuchos* traditionnels sont faits avec du cœur de bœuf). À Miami, on prend plutôt de la coryphène (mahi-mahi), mais l'espadon, le flétan et même le requin sont de bons choix.

La recette originale demande d'utiliser de la pâte de piment aji amarillo (piment jaune). Si vous n'en trouvez pas, mélangez du paprika fort avec une pincée de curcuma. Ne se soyez pas effrayé par la quantité de sel; une grande partie tombera sur les charbons. Servez ces kebabs avec les Pommes de terre mélangées des Andes (p. 474).

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min à 1 h pour mariner le poisson

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de poisson blanc ferme (espadon, flétan, coryphène (mahi-mahi), etc. d'environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
Sel
2 poivrons rouges, équeutés et épépinés
6 gousses d'ail, pelées
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
80 ml (⅓ tasse) de vinaigre blanc distillé
80 ml (⅓ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
Poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe d'huile
1 c. à soupe de poudre ou de pâte de piment aji amarillo, de poudre de piment ancho ou de paprika fort
¼ c. à café (¼ c. à thé) de curcuma moulu (facultatif)
Quartiers de citron

1. Rincer le poisson à l'eau froide, puis égoutter et éponger avec du papier absorbant. Couper en cubes de 2,5 cm (1 po) et mettre dans un bol moyen à l'épreuve de la corrosion. Ajouter 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel et bien mélanger. Laisser reposer 5 min. Pendant ce temps, couper les poivrons en cubes de 2,5 cm (1 po) et réserver.

2. Dans le robot de cuisine ou le mélangeur, combiner l'ail, le cumin, le vinaigre, le jus de citron et ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre, jusqu'à consistance lisse. Verser sur le poisson et mélanger pour bien enrober. Couvrir et laisser mariner de 30 à 60 min au réfrigérateur.

3. Pendant que le poisson marine, préparer la glace: Dans une petite poêle ou casserole, chauffer l'huile à feu moyen-doux. Ajouter la poudre de piment, le curcuma, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel et 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre. Cuire environ 5 min, jusqu'à ce que la glace devienne rouge et laisse échapper un arôme agréable. Laisser refroidir (voir Note).

4. Retirer le poisson de la marinade et jeter celle-ci. Enfiler les cubes de poisson sur des brochettes en alternant avec des morceaux de poivron.

5. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les kebabs sur la grille chaude, les badigeonner avec la moitié de la glace et cuire de 2 à 3 min de chaque côté (8 à 12 min en tout), jusqu'à ce que le poisson soit doré à l'extérieur et cuit à l'intérieur. Retourner à l'aide d'une pince et badigeonner de glace.

7. Dresser dans des assiettes individuelles ou une grande assiette et servir immédiatement avec des quartiers de citron.

NOTE : Il n'est pas obligatoire de cuire les ingrédients qui composent la glace, mais la cuisson fait ressortir toute leur saveur.

GRÈCE

SOUVLAKIS D'ESPADON

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Mon amie Patsy Jamieson est styliste culinaire pour le magazine *Eating Well*. Elle prépare les brochettes de poisson comme les Grecs font les souvlakis en mettant en valeur l'huile d'olive, le citron, l'ail, l'origan et les feuilles de laurier. Vous avez plusieurs choix pour le poisson : espadon, thon ou tout autre poisson à chair ferme. Les crevettes et les pétoncles feront aussi des merveilles. Accompagnez les souvlakis de couscous, de riz ou de pain pita chaud.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner le poisson

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

- **720 g (1 ½ lb) de darnes d'espadon ou de thon d'environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur**
- **3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge**
- **3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé**
- **3 c. à soupe de vin blanc sec**
- **2 gousses d'ail, émincées**
- **1 c. à soupe d'origan frais, haché ou 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) d'origan séché**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de zeste de citron, râpé**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**
- **24 feuilles de laurier**
- **1 oignon moyen**
- **Quartiers de citron**

1. Enlever la peau sur les darnes. Rincer le poisson à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant. Couper en cubes de 2,5 cm (1 po).

2. Dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, combiner l'huile d'olive, le jus de citron, le vin blanc, l'ail, l'origan, le zeste, le sel et le poivre jusqu'à dissolution du sel. Goûter et ajouter du sel au besoin ; le goût doit être très relevé. Mettre les cubes de poisson dans la marinade, couvrir et laisser mariner 30 min au réfrigérateur en les retournant de temps à autre.

3. Mettre les feuilles de laurier dans un bol, couvrir d'eau froide et laisser tremper 20 min.

4. Couper l'oignon en deux, puis couper chaque moitié en quartiers et défaire en segments. Égoutter les feuilles de laurier. Retirer le poisson de la marinade et réserver celle-ci. Enfiler les cubes de poisson sur des brochettes en les faisant alterner avec un morceau d'oignon et une feuille de laurier.

5. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les kebabs sur la grille chaude et cuire de 2 à 3 min de chaque côté (8 à 12 min en tout), jusqu'à ce que le poisson soit joliment doré à l'extérieur et cuit à l'intérieur. Retourner à l'aide d'une pince. Pendant la cuisson, badigeonner les kebabs avec la marinade restante, sauf pendant des 2 dernières minutes de cuisson.

7. Servir immédiatement dans des assiettes individuelles ou une grande assiette avec des quartiers de citron.

BRÉSIL

KEBABS D'ESPADON AU LAIT DE COCO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Cette recette vient de la chaîne de restaurants *Porcao* de Rio de Janeiro. On y sert des viandes grillées présentées sur des broches aussi impressionnantes que des épées. Les serveurs s'approchent de votre table à votre demande et découpent sous vos yeux les morceaux que vous leur avez désignés.

Ces brochettes ont attiré mon attention parce qu'il ne s'agissait pas de viande mais bien de poisson. Le surubinho est un énorme poisson d'eau douce à chair délicate. Les équivalents les plus accessibles pour nous sont le thon, le bar commun ou tout autre poisson à chair ferme. J'utilise habituellement de l'espadon.

Le lait de coco est très prisé dans la cuisine brésilienne. Sa teneur élevée en gras garde la chair tendre et parfumée. Prenez du lait de coco non sucré. Au *Porcao,* on badigeonne les brochettes de beurre d'ail en cours de cuisson, ce qui n'est pas nécessaire mais donne beaucoup de saveur. Le Riz fou (p. 489) accompagne bien ces kebabs.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 4 h pour mariner le poisson

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

POISSON ET MARINADE

- **720 g (1 ½ lb) de darnes d'espadon ou de thon d'environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur**
- **250 ml (1 tasse) de lait de coco en conserve ou maison (voir p. 127)**
- **2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge**
- **6 gousses d'ail, hachées grossièrement**
- **1 oignon moyen, en quartiers**
- **½ poivron vert moyen, équeuté, épépiné et coupé en quartiers**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**
- **7 g (¼ tasse) de persil plat frais, haché**

MÉLANGE À BADIGEONNER (FACULTATIF)

- **2 c. à soupe de beurre salé**
- **1 gousse d'ail, émincée**

KEBABS

- **1 oignon moyen**
- **1 poivron rouge, équeuté, épépiné et coupé en carrés de 2,5 cm (1 po)**
- **1 poivron vert, équeuté, épépiné et coupé en carrés de 2,5 cm (1 po)**

1. Préparation du poisson et de la marinade: Retirer la peau du poisson. Rincer les darnes à l'eau froide et bien éponger avec du papier absorbant. Couper en cubes de 2,5 cm (1 po) et mettre dans un bol moyen à l'épreuve de la corrosion. Réserver.

2. Dans le robot de cuisine ou le mélangeur, combiner le lait de coco, l'huile d'olive, l'ail, l'oignon, le poivron vert, le sel et le poivre jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajouter le persil et mélanger 30 secondes. Ajouter du sel au besoin; le goût doit être très relevé. Verser sur les cubes de poisson et mélanger pour bien enrober. Couvrir et laisser mariner de 1 à 4 h au réfrigérateur (le plus longtemps possible) en remuant de temps à autre.

3. Si on utilise le mélange à badigeonner: Faire fondre le beurre dans une casserole sur le brûleur latéral près du gril ou sur la cuisinière. Ajouter l'ail émincé et retirer du feu.

4. Assemblage des kebabs: Couper les oignons en deux, puis couper en quartiers et séparer en segments. Retirer les cubes de poisson de la marinade et jeter celle-ci. Enfiler les cubes sur les brochettes en les faisant alterner avec les morceaux d'oignon et de poivron.

5. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les kebabs sur la grille chaude et cuire de 2 à 3 min de chaque côté (de 8 à 12 min en tout), jusqu'à ce que le poisson soit joliment doré à l'extérieur et cuit à l'intérieur. Retourner à l'aide d'une pince. Pendant la cuisson, badigeonner les kebabs avec le beurre à l'ail, sauf au cours de la dernière minute de cuisson.

7. Servir immédiatement dans des assiettes individuelles ou une grande assiette.

TURQUIE

KEBABS D'ESPADON PANDELI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le *Pandeli* est un restaurant très connu situé au deuxième étage du marché aux épices d'Istanbul. On peut y admirer l'escalier le plus pittoresque de la ville, avec ses rutilantes tuiles bleues et blanches. Kemal Ataturk, le fondateur de la Turquie moderne, venait y manger régulièrement le midi. Si vous arrivez tôt, vous aurez peut-être la chance d'avoir une table qui vous permettra de contempler le marché aux épices ou le Bosphore. Mais où que vous soyez installé, ne manquez pas de commander une assiette de *meze* (un échantillon des poissons et fruits de mer de la mer Caspienne et de la mer Noire) et des kebabs d'espadon.

Les cuisiniers turcs savent préparer des mets bien colorés. Même si cette recette ne semble offrir rien de bien extraordinaire, le résultat est vraiment succulent. Lisez la p. 564 pour en savoir plus sur les piments bull horn.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner les kebabs

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de darnes d'espadon d'environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
12 piments bull horn ou 2 gros poivrons verts (voir Note)
12 feuilles de laurier
2 grosses tomates mûres, chacune coupée en 6 quartiers
1 gros citron, coupé en rondelles de 6 mm (¼ po) (12 tranches en tout)
Sel et poivre noir fraîchement moulu
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
1 botte de persil plat frais, équeutée (la moitié hachée grossièrement et l'autre moitié défaite en gros brins)
Quartiers de citron

1. Retirer la peau du poisson. Rincer les darnes à l'eau froide et bien éponger avec du papier absorbant. Couper le poisson en cubes de 5 cm (2 po) et de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Enfiler les cubes par le côté le plus court, en alternant avec les piments, les feuilles de laurier, les quartiers de tomate et les rondelles de citron. Saler et poivrer au goût.

2. Mettre les kebabs dans un grand plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, combiner l'huile d'olive et le jus de citron. Verser sur les kebabs. Parsemer de persil haché et laisser mariner 30 min au réfrigérateur en retournant à quelques reprises.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, retirer les kebabs du plat de cuisson et réserver la marinade. Brosser et huiler la grille et disposer les kebabs sur la grille chaude. Griller les kebabs en les retournant à l'aide d'une pince, de 4 à 6 min de chaque côté (8 à 12 min en tout), jusqu'à ce que les légumes et le poisson soient bien cuits et bien grillés. Badigeonner avec la marinade réservée en cours de cuisson, sauf au cours des 3 dernières minutes.

5. Servir immédiatement dans des assiettes individuelles ou une grande assiette avec des quartiers de citron et des brins de persil.

NOTE: Si on utilise des piments bull horn, les laisser entiers. Retirer le pédoncule mais ne pas épépiner. Si on utilise des poivrons verts, retirer le pédoncule, épépiner et couper en lanières de 5 x 2,5 cm (2 x 1 po).

RUSSIE

KEBABS D'ESTURGEON

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Pour faire des marinades, les Russes râpent les oignons plutôt que de les hacher. Cela permet de les exposer davantage à l'air, ce qui leur donne plus de goût. La mélasse de grenade aigre-douce est un ingrédient clé de la cuisine des anciennes républiques soviétiques situées dans les montagnes du Caucase.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 4h pour mariner le poisson

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de darnes d'esturgeon frais (voir encadré à droite), de baudroie ou d'espadon d'environ 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
1 oignon, haché grossièrement
125 ml (½ tasse) de vin blanc sec
60 ml (¼ tasse) d'huile végétale, plus 1 à 2 c. à soupe d'huile végétale pour badigeonner
3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
1 c. à soupe de paprika doux
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel
1 feuille de laurier, broyée
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
2 à 3 c. à soupe de Mélasse de grenade (p. 271)
Quartiers de citron

1. Retirer la peau et les arêtes du poisson. Rincer les darnes à l'eau froide et bien éponger avec du papier absorbant. Couper en cubes de 2,5 cm (1 po) et réserver.

Esturgeon

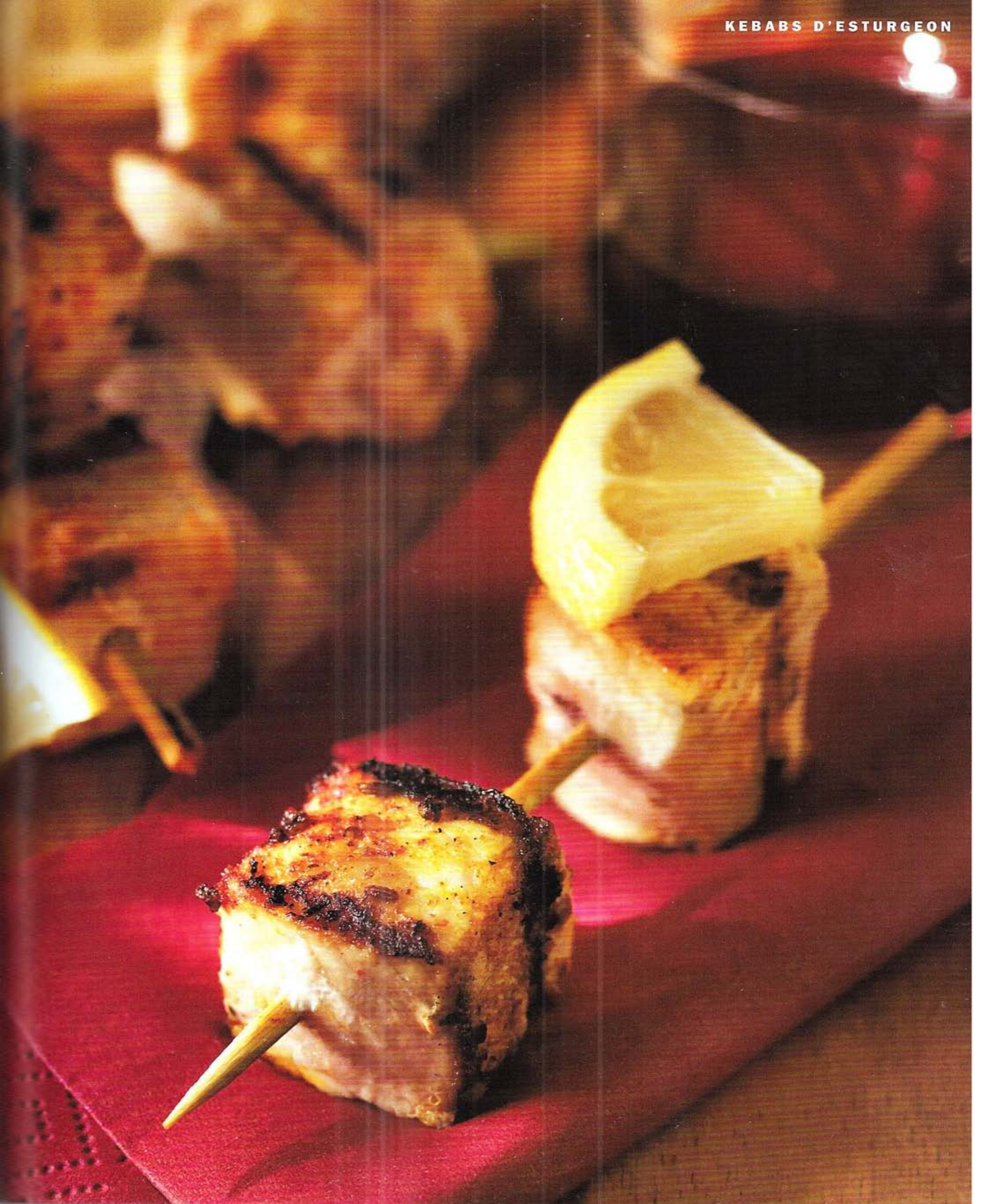
La plupart des gens associent l'esturgeon au caviar et au poisson fumé utilisé pour les bagels. Dans les anciennes républiques de l'Union soviétique, ce poisson moustachu aux allures préhistoriques est cuisiné couramment sur le gril comme j'ai pu le découvrir à Brighton Beach, surnommée « la Petite Odessa » de New York. L'esturgeon a une chair ferme, presque gélatineuse, ce qui en fait un choix rêvé pour les brochettes (voir p. 364). Si vous avez du mal à vous procurer ce poisson frais, achetez de la baudroie, dont la texture est semblable. Sinon, optez pour l'espadon; sa chair est moins dense, mais il sera assurément délicieux cuit de cette façon.

2. Dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion, combiner les oignons, le vin blanc, l'huile, le jus de citron, le paprika, le sel, le laurier et le poivre. Ajouter les cubes de poisson et mélanger pour bien les enrober de marinade. Couvrir et laisser mariner de 2 à 4h au réfrigérateur en remuant de temps à autre.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, retirer les kebabs de la marinade et jeter celle-ci. Enfiler les cubes de poisson sur les brochettes. Brosser et huiler la grille et disposer les kebabs sur la grille chaude, puis badigeonner d'huile. Griller les kebabs en les retournant à l'aide d'une pince, de 2 à 3 min de chaque côté (8 à 12 min en tout), jusqu'à ce qu'ils soient cuits à l'intérieur et bien grillés à l'extérieur. Badigeonner de nouveau après les avoir retournés.

5. Servir dans des assiettes individuelles ou une grande assiette, arroser avec la Mélasse de grenade et garnir de quartiers de citron.



INDONÉSIE

SATÉS À LA MOUSSE DE POISSON

SATE LILIT

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS EN ENTRÉES OU 2 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Ce mets est l'un des plus exquis de toute l'Indonésie. Il a été créé à Bali où on le sert abondamment lors des festivals religieux. Pour le préparer, on doit d'abord faire une mousse délicate parfumée d'épices explosives et enrichie de lait de coco que l'on fait griller sur des tiges de citronnelle parfumées. On peut faire cette mousse avec du poisson, des crevettes, du poulet, du canard et même de la tortue.

Le panier

Que l'on fasse cuire un poisson entier ou des filets, l'une des manières les plus efficaces pour empêcher le poisson de coller à la grille est d'utiliser un panier métallique à charnière formé de deux côtés plats ou légèrement arrondis. On pose ensuite le panier sur la grille, ce qui permet de retourner le poisson très facilement.

Lorsqu'on est prêt à cuire le poisson, il suffit de badigeonner ou de vaporiser généreusement le panier d'huile. On met le poisson dans le panier et on ferme bien la charnière avec le fermoir ou l'anneau. On met le panier sur le gril et on fait griller le poisson jusqu'à ce qu'il soit doré des deux côtés et cuit parfaitement jusqu'au centre. On retourne le panier sur la grille dès que le premier côté du poisson est cuit.

Une fois la cuisson terminée, on place le panier dans une assiette à l'épreuve de la chaleur ou sur une planche à découper. On détache ensuite la charnière en prenant soin de ne pas se brûler les doigts. Il ne reste plus qu'à ouvrir le panier et à prélever le poisson à l'aide d'une spatule.

Même si vous avez du mal à vous procurer tous les ingrédients requis, vous pourrez quand même faire de bons *sate lilit*. Vous trouverez des feuilles de kaffir fraîches ou congelées dans les épiceries orientales. Leur bon goût de citron vert est électrisant. Sinon prenez simplement du zeste de citron vert râpé finement. La pâte de crevettes (*trassi*) est un assaisonnement à base de crevettes fermentées dont l'odeur est particulièrement forte. Vous pourrez la remplacer par de la sauce de poisson orientale ou de la pâte d'anchois, au besoin.

Ne soyez pas découragé par la longue liste des ingrédients. Ces satés sont faciles à préparer et ne demandent pas autant de temps que vous pouvez le croire. Le résultat final électrisera vos papilles comme un grand jour de fête!

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 h pour faire refroidir la mousse

NÉCESSAIRE

24 tiges de citronnelle fraîche, parées et coupées en morceaux de 15 cm (6 po) de longueur (voir Note) ou 24 brochettes de bambou courtes et plates ou de bâtons pour sucette glacée (popsicle)

PÂTE D'ÉPICES

- 4 grosses échalotes, en tranches
- 4 noix de macadam
- 3 gousses d'ail, en tranches
- 1 à 3 piments thaïs ou serranos, en tranches
- 1 morceau de 2,5 cm (1 po) de galanga ou de gingembre frais, pelé et coupé en tranches
- 2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue
- ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
- ½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu
- 1 c. à café (1 c. à thé) de pâte de crevettes ou de pâte d'anchois ou 1 c. à soupe de sauce de poisson orientale
- ½ c. à café (½ c. à thé) de sel
- 4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) d'huile végétale

MOUSSE DE POISSON

- 360 g (12 oz) de filets de poisson blanc ferme : vivaneau, coryphène (mahi-mahi), loup de mer (achigan) ou barbue de rivière (barbotte)
- 240 g (8 oz) de crevettes, décortiquées et déveinées

60 ml (¼ tasse) de lait de coco sans sucre en conserve
1 gros blanc d'œuf
1 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
2 feuilles de kaffir (limettier), en fine julienne ou ½ c. à café (½ c. à thé) de zeste de citron vert, râpé
4 c. à café (4 c. à thé) de sucre de palme ou de cassonade dorée
Sel (facultatif)

1. Préparation de la pâte d'épices: Dans le robot de cuisine, combiner tous les ingrédients de la pâte d'épices, sauf l'huile, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Dans une poêle à fond épais, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter la pâte d'épices et cuire de 5 à 10 min en remuant sans cesse, jusqu'à ce qu'elle dégage un arôme agréable et devienne plus foncée. Retirer du feu et laisser refroidir dans un petit bol.

2. Préparation de la mousse de poisson: Dans un robot de cuisine, combiner tous les ingrédients de la mousse. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire une petite quantité de la préparation dans une poêle antiadhésive et ajouter du sel et plus de jus de citron vert au besoin; le goût doit être très relevé. Couvrir et réfrigérer 2h.

3. Diviser la mousse en 24 portions égales. Mouiller légèrement les mains et façonner chaque portion de mousse autour de la partie bulbeuse de la citronnelle pour former une saucisse d'environ 8 cm (3 po) de longueur. Quand cette étape est terminée, couvrir le fond d'une plaque à pâtisserie de pellicule plastique, disposer les satés et recouvrir légèrement de pellicule plastique. Réfrigérer jusqu'au moment de la cuisson (pas plus de 6h).

4. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les satés sur la grille chaude. Griller jusqu'à ce qu'ils soient dorés à l'extérieur et cuits à l'intérieur, de 3 à 4 min de chaque côté (6 à 8 min en tout). Si le mélange colle à la grille, utiliser une spatule pour les retourner.

6. À l'aide d'une spatule, dresser les satés dans des assiettes individuelles ou dans une grande assiette. Servir immédiatement.

NOTE: Si vous trouvez des tiges de citronnelle de 30 cm de longueur dont la base a 1,25 cm (½ po) de diamètre, il faut s'assurer que la partie supérieure des tiges est assez épaisse pour être utilisée comme brochette; comme vous pourrez alors couper les tiges en deux, vous en aurez besoin de 12 plutôt que de 24.

Si vous utilisez de la sauce de poisson, ajoutez-la à la pâte d'épices à l'étape 2.

ÉTATS-UNIS

BURGERS FLORIDIENS AU VIVANEAU

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Voici un burger sans viande qui symbolise bien la nouvelle cuisine de la Floride. Allen Susser, chef du restaurant *Chef Allen* situé dans la partie nord de Miami Beach, utilise le vivaneau pour cette recette. Mais on peut aussi opter pour la baudroie, le flétan ou tout autre poisson riche en gélatine. La texture des croquettes est semblable à celle d'une mousse. La sauce de poisson et l'aneth frais les rendent exceptionnellement savoureuses. Chef Allen les sert avec un ketchup à la mangue de son cru. On peut aussi les rehausser avec la Sauce barbecue à la mangue de Mark Militello (p. 525). Allen recommande de les servir sur du pain croûté et de les couvrir d'épinards frais.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 6h pour refroidir le poisson

INGRÉDIENTS

600 g (1 ¼ lb) de filets frais de vivaneau de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur
3 gros blancs d'œufs, légèrement battus
1 c. à soupe de sauce de poisson thaïe
1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel ou de sel marin, ou plus au goût
¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre de Cayenne, ou plus au goût

2 c. à soupe d'oignons verts, parties blanche et verte, hachés
2 c. à soupe d'aneth frais, haché
3 à 4 c. à soupe de chapelure fraîche
2 c. à soupe d'huile extravierge
1 pain croûté d'environ 40 cm (16 po) de longueur, coupé en deux sur la longueur; couper ensuite chaque moitié en 4 morceaux
12 feuilles d'épinard frais, rincées et bien épongées avec un papier absorbant
125 ml (½ tasse) de Sauce barbecue à la mangue de Mark Militello (facultatif; p. 525)

1. Avec les doigts, presser doucement sur le poisson pour sentir les arêtes et les retirer à l'aide d'une pince demi-ronde ou d'une pince à épiler. Hacher finement le poisson à l'aide du robot de cuisine en pulsant par petits coups. Ne pas trop mixer, car on ne veut pas obtenir une purée (voir Note). En pulsant par petits coups, ajouter les blancs d'œufs, la sauce de poisson, le sel, le poivre noir et le poivre de Cayenne. Ajouter les oignons verts, l'aneth et assez de chapelure (commencer par 3 c. à soupe) pour que le mélange tienne bien ensemble. Pour vérifier l'assaisonnement, cuire une petite quantité de la préparation dans une poêle antiadhésive et ajouter du sel ou du poivre au mélange restant, au besoin; le goût doit être très relevé.

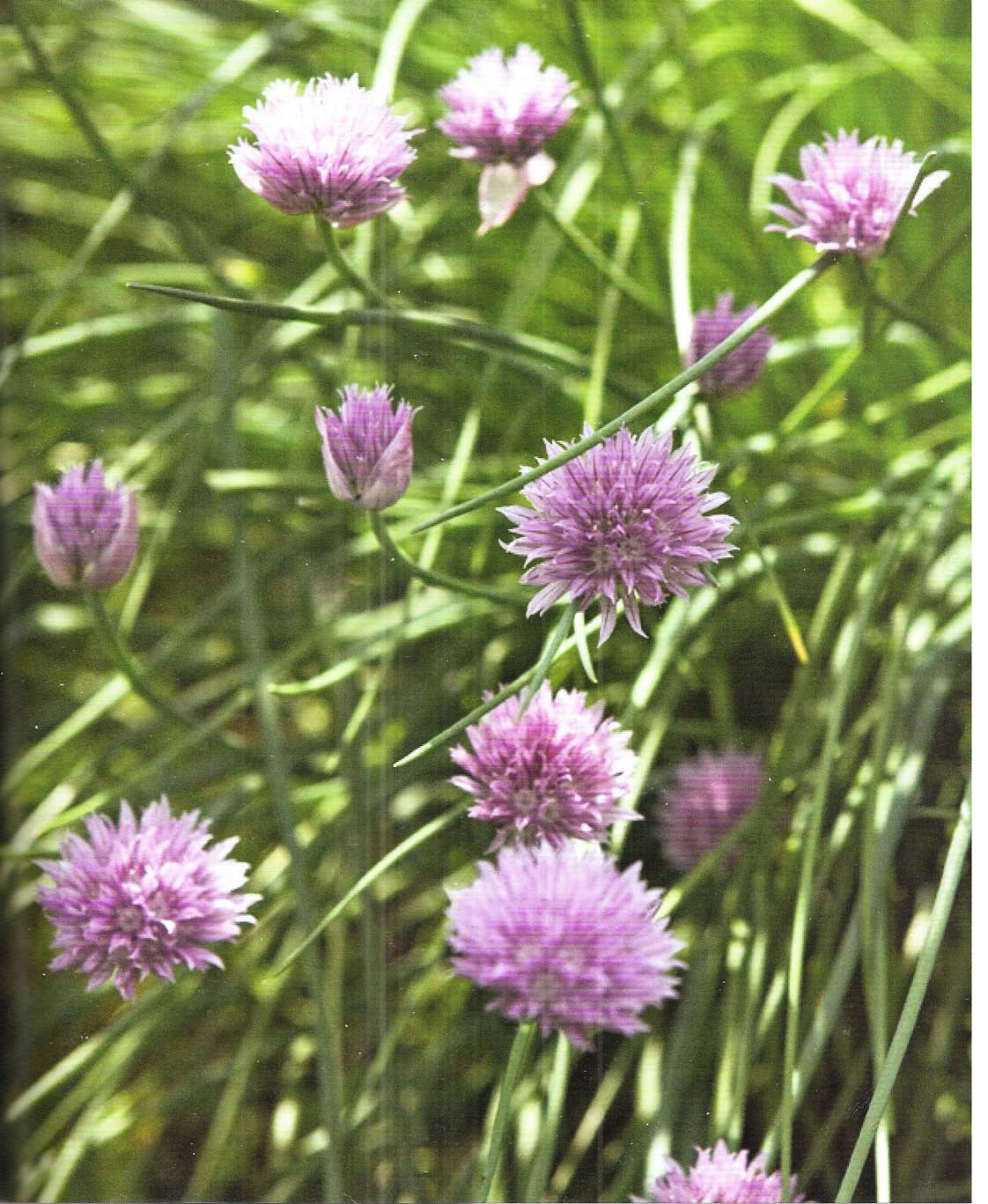
2. Diviser le mélange en 4 portions de même grosseur. Mouiller légèrement les mains et façonner chaque portion en croquette de 9 cm (3 ½ po) de largeur et de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. Mettre les croquettes dans une assiette huilée généreusement, couvrir et réfrigérer de 1 à 6 h.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, badigeonner généreusement les croquettes d'huile, puis brosser et huiler la grille et disposer les croquettes face huilée vers le bas. Cuire de 3 à 4 min de chaque côté en retournant à l'aide d'une pince. Faire griller les morceaux de pain, côté coupé vers le bas. Ne pas trop cuire les croquettes.

5. Servir les croquettes sur un morceau de pain grillé, garnir d'épinards et de sauce barbecue.

NOTE : On peut hacher le poisson à la main à l'aide d'un couperet ou d'un gros couteau à lame rigide. Mettre ensuite dans un grand bol, ajouter les ingrédients et travailler le mélange avec les mains.



QUEUES DE LANGOUSTE AU BEURRE DE MENTHE ET DE GINGEMBRE | PAGE 400



CHAPITRE 12

HOMARDS, CREVETTES, PÉTONCLES ET PALOURDES SUR LE GRIL

« Plusieurs crevettes, plusieurs saveurs, plusieurs êtres humains, plusieurs caprices. »
PROVERBE MALAISIEN

Je me suis souvent demandé combien de temps les êtres humains avaient pris pour découvrir l'art de manger des huîtres. Ils n'ont sûrement pas pensé tout de suite à inventer le couteau à huîtres! J'aime imaginer qu'ils ont commencé par en mettre quelques-unes dans un feu de charbon de bois en attendant patiemment que la chaleur ouvre les coquilles. Même si l'on pense rarement au gril pour faire cuire les mollusques et les crustacés, je considère qu'il s'agit de l'une des meilleures méthodes de cuisson pour les palourdes, les moules, les crevettes et même le homard.

Ce chapitre vous invite dans un monde fantastique où l'on mange du poulpe grillé à la grecque et des brochettes de crevettes sur bâtonnets de canne à sucre à la façon antillaise. Vous apprendrez comment les Australiens apprêtent leurs fameuses crevettes au miel ainsi que leurs mémorables queues de langouste.

Le gril convient aussi très bien au homard. Il garde les crevettes tendres et les crabes à carapace molle superbement croustillants. Enrichissez également votre répertoire avec des crevettes flambées à la mode indienne, des crevettes grillées d'inspiration vietnamienne et les conques grillées à la bahamienne.

AUSTRALIE

QUEUES DE LANGOUSTE AU BEURRE DE MENTHE ET DE GINGEMBRE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

En Australie, les queues de langouste de Morton Bay sont très prisées. Si vous ne pouvez vous procurer des queues de langouste, prenez du homard ou des crevettes tachetées. Même les crevettes géantes feront l'affaire. Le gingembre, le jus de citron vert et la menthe donnent au beurre un goût explosif; il suffit de le badigeonner sur les queues de langouste en cours de cuisson et le résultat sera inoubliable.

4 queues de langouste de 240 à 270 g (8 à 9 oz) chacune, fraîches ou décongelées ou 4 homards vivants de 600 à 720 g (1 ¼ à 1 ½ lb) chacun
8 c. à soupe de beurre non salé
2 c. à soupe de menthe fraîche, hachée ou 2 c. à café (2 c. à thé) de menthe séchée
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
1 gousse d'ail, émincée
1 c. à café (1 c. à thé) de zeste de citron vert, râpé
3 c. à soupe de sauce de poisson orientale ou de sauce soja
2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Quartiers de citron

1. *Si on utilise des queues de langouste,* couper le dessus de la carapace sur la longueur à l'aide de ciseaux de cuisine ou d'un gros couteau à lame rigide et utiliser une fourchette pour enlever la veine qui court le long de la queue.

Si on utilise des homards vivants, placer la pointe du couteau au centre de la tête, plonger la lame entre les yeux, ce qui le tuera instantanément (ou voir l'encadré ci-dessous). Couper le homard en deux sur la longueur, enlever la veine le long de la queue et le sac à l'intérieur de la tête semblable à du papier. Retirer les pinces à l'aide d'un couteau du chef.

2. Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter la menthe, le gingembre, l'ail et le zeste de citron vert et augmenter la chaleur à feu moyen. Cuire environ 3 min, jusqu'à ce que se dégage un arôme agréable, mais sans faire dorer le beurre. Ajouter la sauce de poisson et le jus de citron vert, porter à ébullition, puis retirer du feu.

3. Badigeonner la face coupée des demi-homards avec un peu de beurre à la menthe et au gingembre, saler et poivrer.

4. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les homards sur la grille chaude, face coupée vers le bas, ainsi que les pinces et cuire de 4 à 8 min. Retourner à l'aide d'une pince et cuire de 4 à 8 min de plus, jusqu'à ce que la chair soit ferme, blanche et juste assez cuite. Badigeonner généreusement de beurre de menthe et de gingembre en cours de cuisson.

6. Dresser les homards dans des assiettes individuelles ou dans une grande assiette et napper avec le beurre restant. Servir immédiatement avec des quartiers de citron.

Pour les cœurs tendres

Cette technique conviendra surtout à ceux qui ne veulent pas tuer les homards à l'aide d'un couteau. Si vous faites cuire 4 homards ou plus, portez à ébullition environ 4 litres (16 tasses) d'eau dans une grande casserole munie d'un couvercle. Mettez les homards dans l'eau, posez bien le couvercle et laissez-les bouillir 2 min. À l'aide d'une pince, mettez les homards dans une grande assiette et laissez refroidir. Coupez les homards en deux et faites-les griller selon la recette choisie.

ANTILLES FRANÇAISES

LANGOUSTES GRILLÉES AU BEURRE DE BASILIC

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Ce mets impressionnant est une spécialité de l'*Hostellerie des 3 Forces* de Saint-Barth. Le chef Hubert Delamotte, qui est aussi astrologue, le prépare avec une langouste à queue très large et à carapace extrêmement épineuse comparable au homard de la Floride. Quel que soit le homard que vous utilisez, vous apprécierez le parfum de basilic qui sait faire ressortir le goût délicat des crustacés. Servez ce plat avec la Polenta grillée de la p. 490.

4 queues de langouste de 240 à 270 g (8 à 9 oz) chacune, décongelées ou 4 homards vivants de 600 à 720 g (1 ¼ à 1 ½ lb) chacun
8 c. à soupe de beurre salé, fondu
Sel et poivre noir fraîchement moulu
15 g (½ tasse) de basilic frais, haché grossièrement
1 à 2 citrons verts, coupés en deux

1. *Si on utilise des queues de langouste,* couper le dessus de la carapace sur la longueur à l'aide de ciseaux de cuisine ou d'un gros couteau à lame rigide et utiliser une fourchette pour enlever la veine qui court le long de la queue.

Si on utilise des homards vivants, placer la pointe du couteau au centre de la tête, plonger la lame entre les deux yeux du homard, ce qui le tuera instantanément (ou voir l'encadré p. 400). Couper le homard en deux sur la longueur, enlever la veine le long de la queue et le sac à l'intérieur de la tête semblable à du papier. Retirer les pinces à l'aide d'un couteau du chef.

2. Badigeonner la face coupée des demi-queues de langouste ou des demi-homards de beurre fondu, saler et poivrer. Mettre le beurre restant dans une petite casserole à feu moyen, ajouter le basilic et cuire doucement pendant 2 min.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les homards ou les queues de langouste sur la grille chaude, face coupée vers le bas, ainsi que les pinces et cuire de 4 à 8 min. Retourner les homards à l'aide d'une pince et cuire de 4 à 8 min de plus, jusqu'à ce que la chair soit ferme, blanche et juste assez cuite. Arroser de citron vert et badigeonner généreusement de beurre de basilic en cours de cuisson.

5. Dresser les homards dans des assiettes individuelles ou une grande assiette. Verser le beurre de basilic dans 4 ramequins et servir immédiatement.

ANTILLES FRANÇAISES

LANGOUSTES À LA SAUCE CRÉOLE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Ma femme et moi avons découvert ce plat en 1990 lors de notre lune de miel à Saint-Barth. Nous étions dans un minuscule restaurant de plage appelé le *Marigot Bay Club* mené de main de maître par un pêcheur du nom de Michel Ledée. Les langoustes avaient été pêchées une heure à peine avant notre repas. Pour en déguster de plus fraîches, il faudrait manger directement dans la mer!

La sauce créole de Michel était composée d'ail, d'oignons verts, de thym, de jus de citron vert et de piment Scotch Bonnet. J'ai appris avec tristesse que Michel était mort en sauvant sa fille de la noyade. Cette recette lui rend hommage.

4 queues de langouste de 240 à 270 g (8 à 9 oz) chacune, décongelées ou 4 homards vivants de 600 à 720 g (1 ¼ à 1 ½ lb) chacun
4 c. à soupe de lard (voir Note)
90 g (½ tasse) d'échalotes, hachées finement

4 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés très finement
3 gousses d'ail, émincées
3 c. à soupe de persil plat frais, haché
2 c. à café (2 c. à thé) de thym frais, haché ou 1 c. à café (1 c. à thé) de thym séché
250 g (1 tasse) de ketchup
2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de sauce au piment fort (de préférence à base de piment Scotch Bonnet), ou plus au goût
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. *Si on utilise des queues de langouste,* couper le dessus de la carapace sur la longueur à l'aide de ciseaux de cuisine ou d'un gros couteau à lame rigide et utiliser une fourchette pour enlever la veine le long de la queue.

Si on utilise des homards vivants, placer la pointe du couteau au centre de la tête, plonger la lame entre les yeux, ce qui le tuera instantanément (ou voir p. 400). Couper le homard en deux sur la longueur, enlever la veine le long de la queue et le sac à l'intérieur de la tête semblable à du papier. Retirer les pinces à l'aide d'un couteau du chef. Couvrir et réserver au réfrigérateur pendant la préparation de la sauce créole.

2. Dans une casserole moyenne, faire fondre 2 c. à soupe de lard à feu moyen. Ajouter les échalotes, les oignons verts, l'ail, le persil et le thym. Cuire de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les échalotes et les oignons verts soient légèrement grillés. Ajouter le ketchup, le jus de citron vert, la sauce au piment fort et 160 ml (⅔ tasse) d'eau. Porter à ébullition, Réduire la chaleur à feu doux et cuire lentement à découvert de 5 à 10 min, jusqu'à ce que la sauce épaississe et dégage un arôme agréable. Retirer, goûter et ajouter du sel, du poivre, du jus de citron vert et de la sauce au piment fort au besoin; le goût doit être très relevé.

3. Dans une petite casserole, faire fondre le lard restant à feu doux, puis badigeonner la face coupée des demi-queues de langouste ou des demi-homards de lard fondu. Saler et poivrer.

4. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les homards ou les queues de langouste sur la grille chaude, face coupée vers le bas, ainsi que les pinces et cuire de 4 à 8 min. Retourner les homards à l'aide d'une pince, napper de sauce créole et cuire de 4 à 8 min de

Tableau de cuisson pour les fruits de mer

COUPE	MÉTHODE	CHALEUR	CUISSON
PALOURDES DANS LEUR COQUILLE	directe	élevée	de 6 à 8 min, jusqu'à ce que la coquille s'ouvre
HOMARD			
Demi-homard	directe	élevée	de 4 à 8 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit
Queue de homard ou de langouste	directe	élevée	de 4 à 8 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite
HUÎTRES DANS LEUR COQUILLE	directe	élevée	de 6 à 8 min, jusqu'à ce que la coquille s'ouvre
PÉTONCLES	directe	élevée	environ 2 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient cuits
CREVETTES	directe	élevée	environ 2 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient cuites

Ce tableau général sert de guide pour les différents fruits de mer.
La cuisine sur le gril est un art et non une science. En cas de doute, se référer à la recette choisie dans ce livre.

plus, jusqu'à ce que la chair soit ferme, blanche et juste assez cuite.

6. Dresser les homards dans des assiettes individuelles ou une grande assiette et servir immédiatement.

AFRIQUE DU SUD

LANGOUSTES GRILLÉES

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 PORTIONS

Les Sud-Africains préparent la langouste d'une façon ingénieuse. Ils ouvrent la fine carapace qui recouvre la partie inférieure de sa queue, puis ils cuisent la langouste dans sa carapace, abdomen vers le haut, en utilisant la méthode de cuisson à chaleur indirecte. Cela garde la langouste tendre et juteuse. La sauce à badigeonner n'a rien de spectaculaire, mais le beurre, le vin et la sauce Worcestershire lui donnent une touche internationale qui ne masque pas le goût naturel du crustacé.

4 queues de langouste de 240 à 270 g (8 à 9 oz) chacune, décongelées ou 4 homards vivants de 600 à 720 g (1 ¼ à 1 ½ lb) chacun
4 c. à soupe de beurre non salé
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 c. à soupe de sauce Worcestershire
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
2 c. à soupe de vin blanc sec
2 gousses d'ail, émincées
3 c. à soupe de persil plat frais, émincé
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre de Cayenne, ou plus au goût
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. *Si on utilise des queues de langouste,* couper le dessus de la carapace et la chair sur la longueur à l'aide de ciseaux de cuisine ou d'un gros couteau à lame rigide. Ne pas couper complètement en deux et ouvrir la queue comme un papillon. Utiliser une fourchette pour enlever la veine le long de la queue.

Si on utilise des homards vivants, placer la pointe du couteau au centre de la tête, plonger la lame entre les yeux, ce qui le tuera instantanément (ou voir l'encadré p. 400). À l'aide de ciseaux de cuisine, pratiquer 4 entailles, 2 sur la longueur et 2 sur la largeur, dans la partie la plus charnue de la queue; retirer la fine carapace.

Réserver les homards ou les queues de langouste pendant la préparation de la sauce à badigeonner et pour le service.

2. Dans une petite poêle à fond épais, faire fondre le beurre à feu doux. Ajouter l'huile d'olive, la sauce Worcestershire, le jus de citron, le vin blanc, l'ail, le persil, le poivre de Cayenne et cuire doucement de 3 à 5 min, jusqu'à ce que l'ail dégage un arôme agréable et qu'il soit tendre. Retirer du feu, ajouter du sel, du poivre et du poivre de Cayenne au besoin. Réserver la moitié de la sauce pour le service.

3. Préparer le gril pour cuisson indirecte. Il n'est pas nécessaire de placer une lèchefrite au centre du gril pour recueillir les liquides. Préchauffer à température moyenne (voir Note).

4. Quand le gril est prêt, mettre les homards ou les queues de langouste au centre de la grille, abdomen vers le haut, et badigeonner généreusement de sauce. Fermer le couvercle et cuire de 30 à 40 min pour les homards et de 20 à 30 min pour les queues de langouste, jusqu'à ce que la chair soit ferme, blanche et juste assez cuite. Badigeonner la chair à quelques reprises au cours de la cuisson.

5. Dresser les homards dans des assiettes individuelles ou dans une grande assiette et verser la sauce dans des ramequins. Servir immédiatement.

NOTE: Les queues de langouste peuvent être grillées à cuisson directe; préchauffer le gril à température élevée et cuire de 4 à 8 min, partie coupée vers le bas, pour saisir la chair. Retourner à l'aide d'une pince et cuire sur l'autre face de 4 à 8 min, jusqu'à ce que la chair soit ferme, blanche et juste assez cuite. Badigeonner de sauce au cours de la cuisson et avant de servir.

ÉTATS-UNIS

CRABES À CARAPACE MOLLE À LA SAUCE TARTARE ÉPICÉE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS

Comme tous les crustacés, les crabes perdent périodiquement leur carapace afin d'en revêtir une plus grande. Les crabes à carapace molle sont des crabes bleus qui viennent de muer et on les pêche de mai à août. La plupart des recettes qui les mettent en vedette demandent de les faire sauter à la poêle ou de les faire frire. Le gril leur donne pourtant meilleur goût et exige une utilisation plus faible de matières grasses. Leur saveur sera aussi saumâtre que celle de l'océan et leur consistance aussi irrésistible que celle des croustilles de pomme de terre.

SAUCE TARTARE

250 g (1 tasse) de mayonnaise de bonne qualité
1 à 2 piments jalapeños marinés, épépinés et hachés finement
1 c. soupe de moutarde de Dijon
1 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
1 c. à soupe de câpres, égouttées et hachées
1 c. à soupe de ciboulette fraîche, hachée ou d'oignons verts, partie verte seulement, hachée
1 c. à soupe de cornichons surs, hachés (à l'aneth de préférence)
1 c. à soupe d'estragon ou de basilic frais, haché
Sel (facultatif)

CRABES

8 c. à soupe de beurre non salé, fondu ou 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge
1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
12 crabes à carapace molle, nettoyés
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation de la sauce tartare: Dans un petit bol, combiner la mayonnaise, les piments, la moutarde, le jus de citron vert, les câpres, la ciboulette, les cornichons et l'estragon. Bien mélanger à l'aide d'un fouet. Ajouter du sel ou du jus de citron vert au besoin; le goût doit être très relevé. Réserver pour le service (voir Note).

2. Préparation du crabe: Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, combiner le beurre fondu et le jus de citron. Badigeonner le crabe de beurre citronné sur les deux faces, puis assaisonner généreusement de sel et de poivre.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les crabes sur la grille chaude et cuire de 3 à 6 min de chaque côté, jusqu'à ce que la carapace soit rouge vif. Retourner à l'aide d'une pince. Badigeonner le crabe à quelques reprises en cours de cuisson.

5. Dresser les crabes dans des assiettes individuelles ou une grande assiette et servir avec la sauce tartare.

NOTE: La sauce tartare peut être préparée 2 jours à l'avance. Couvrir et réfrigérer.

INDONÉSIE

CREVETTES AU BEURRE DE KETJAP

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

À Djakarta, on sert des crevettes aussi grosses que des homards. On les fait griller dans leur carapace en les badigeonnant d'un succulent beurre sucré-salé à la sauce soya. On les déguste avec les doigts pour notre plus grand plaisir. Puisque l'on ne trouve pas de crevettes aussi grosses chez nous, contentons-nous des crevettes tachetées ou des crevettes géantes non décortiquées. Servez-les avec la Salade javanaise aux doliques asperges et au chou (p. 127), la Relish aux échalotes de Penang (p. 502) et du bon riz vapeur.

3 c. à soupe de beurre non salé
3 c. à soupe de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 1 ½ c. à soupe de sauce soja régulière et de 1 ½ c. à soupe de mélasse
1 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
720 g (1 ½ lb) de crevettes tachetées ou de crevettes géantes non décortiquées, déveinées et accommodées en papillon (voir encadré p. 410)

1. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre, retirer du feu, puis ajouter le ketchup et le jus de citron vert. Rincer les crevettes à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant. Badigeonner la face coupée des crevettes avec le mélange de beurre fondu.

2. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Cuire les crevettes sur la grille chaude, face coupée vers le bas, environ 2 min, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Badigeonner les crevettes du côté de la carapace et retourner à l'aide d'une pince. Griller environ 2 min, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et que leur chair soit ferme et rosée. Badigeonner avec le mélange de beurre à quelques reprises en cours de cuisson.

4. Dresser les crevettes dans des assiettes individuelles ou une grande assiette, napper avec le beurre restant et servir immédiatement.

GUADELOUPE

CREVETTES AU BEURRE BLANC AU CARI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

En Guadeloupe, on pêche le ouassou, un genre de crevette que l'on fait griller partout dans l'île. On le prépare en brochette, avec la tête et tout le reste, et on le fait rôtir au-dessus des charbons ardents. Chez nous, on peut se procurer la crevette tachetée ou la crevette géante qui conviennent parfaitement pour cette recette.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min à 1 h pour mariner les crustacés

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

CRUSTACÉS ET MARINADE

20 crevettes tachetées ou crevettes géantes non décortiquées
1 oignon, coupé en deux (couper chaque moitié en 6 ou 8 morceaux)
1 poivron rouge, équeuté, épépiné et coupé en dés de 2,5 cm (1 po)
3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 gousses d'ail, émincées
Sel et poivre noir fraîchement moulu

BEURRE BLANC

250 ml (1 tasse) de vin blanc sec
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de vin blanc
60 g (⅓ tasse) d'échalotes, émincées
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de poudre de colombo maison (p. 558) ou du commerce ou une poudre de cari de grande qualité, ou plus au goût
60 ml (¼ tasse) de crème 35 %
8 c. à soupe de beurre froid non salé, en morceaux de 1,25 cm (½ po)
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation des brochettes de crevettes et de la marinade : Rincer les crevettes à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant. Enfiler les crevettes sur les brochettes, sur la longueur, en alternant avec un morceau d'oignon et un morceau de poivron. Réserver dans une grande assiette pendant la préparation de la marinade.

2. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, combiner le jus de citron vert, l'huile d'olive et l'ail. Saler et poivrer. Badigeonner les brochettes avec un peu de marinade et réserver le reste pour la cuisson. Couvrir légèrement de pellicule plastique et laisser mariner au réfrigérateur de 30 min à 1 h.

3. Préparation du beurre blanc : Dans une petite casserole à fond épais, chauffer le vin blanc, le vinaigre de vin, les échalotes et la poudre de colombo à feu moyen-élevé et bien mélanger. Laisser bouillir à découvert de 6 à 8 min,

jusqu'à ce que le liquide réduise à 60 ml (¼ tasse). Ajouter la crème, cuire 4 min de plus et laisser réduire de nouveau à 60 ml (¼ tasse). Réduire la chaleur à feu moyen. Ajouter le beurre, un morceau à la fois, en fouettant sans cesse pour obtenir une émulsion. Attendre que chaque morceau de beurre soit fondu avant d'en ajouter un autre. Quand le beurre est complètement fondu, retirer du feu. Ne pas faire bouillir le beurre blanc afin de l'empêcher de cailler. Ajouter du sel, du poivre et un peu plus de poudre de colombo au besoin; le goût doit être très relevé. Réserver le beurre au chaud sur la grille au-dessus du gril ou sur la cuisinière, dans un plat de cuisson contenant un peu d'eau chaude (pas bouillante). La chaleur directe ferait tourner le beurre blanc.

4. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les brochettes sur la grille chaude, cuire de 3 à 5 min de chaque côté, jusqu'à ce que la carapace des crevettes soit rouge vif et que la chair soit opaque. Retourner à l'aide d'une pince et badigeonner avec la marinade réservée à quelques reprises en cours de cuisson.

6. À l'aide d'une fourchette, faire glisser les crevettes et les légumes dans les assiettes et servir immédiatement avec le beurre blanc.

GRÈCE-FRANCE

KEBABS AUX CREVETTES DU QUARTIER LATIN

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Les plus beaux kebabs que j'ai vus sont ceux préparés rue de la Huchette, dans le quartier latin de Paris. Ce labyrinthe de rues étroites – l'un des plus vieux quartiers de la Ville lumière – est le lieu d'affaires de douzaines de restaurants grecs qui rivalisent les uns avec les autres pour offrir le *shish kebab* le plus spectaculaire. On sert de tout sur brochette: agneau, bœuf, merguez, poissons et fruits de mer (des darnes de saumon d'un bel orange brillant aux crevettes géantes encore pourvues de leur tête). Ces kebabs sont cuisinés avec la précision d'un horloger suisse et ils regorgent de formes et de couleurs magnifiques. Seules des variations subtiles les distinguent. Voici une recette qui sent bon l'origan, le thym et le romarin. Vous n'êtes pas obligé de manger le citron grillé, mais il donne beaucoup de saveur aux aliments.

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

SEL À FROTTER AUX HERBES

1 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
1 c. à café (1 c. à thé) de romarin séché
1 c. à café (1 c. à thé) de thym séché

KEBABS

720 g (1 ½ lb) de crevettes géantes ou de crevettes tachetées (960 g/2 lb si on achète les crevettes avec les têtes) non décortiquées, déveinées (voir encadré p. 408)
2 oignons moyens, pelés
1 gros poivron vert, équeuté, épépiné et coupé en quartiers
1 citron, coupé en 8 morceaux
12 grosses tomates cerises
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge, ou plus
Pain pita

1. Préparation du sel à frotter aux herbes: Dans un bol, combiner le sel, le poivre blanc, l'origan, le romarin et le thym. Écraser les brins de romarin avec les doigts et réserver.

2. Préparation des kebabs: Rincer les crevettes à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant. Couper chaque oignon en quartiers et couper chacun en 2 sur la largeur. Couper chaque quartier de poivron en 4 morceaux de même grosseur.

3. Mettre les ingrédients pour monter les brochettes sur une planche à découper. Voici l'ordre dans lequel j'aime bien placer les ingrédients (mais sentez-vous à l'aise de

faire ce que vous voulez): d'abord, un quartier de citron (face coupée vers soi), un morceau de poivron, un quartier d'oignon, une crevette (le dessous face à soi) avec une tomate cerise posée dans le creux de celle-ci, puis un autre morceau de poivron, un morceau d'oignon, une autre crevette avec une tomate cerise. Terminer avec crevette, tomate cerise, poivron, oignon et quartier de citron (face coupée vers l'extérieur). Enfiler le tout sur une brochette et répéter l'opération pour les autres kebabs (voir Note).

4. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, badigeonner les crevettes d'huile d'olive sur les deux faces et saupoudrer avec le sel aux herbes. Brosser et huiler la grille. Poser les brochettes sur la grille chaude, cuire environ 2 min de chaque côté, jusqu'à ce que la chair des crevettes soit ferme et rose, et que les tomates et les oignons soient légèrement brûlés. Badigeonner à quelques reprises d'huile d'olive et saupoudrer au goût de sel aux herbes.

6. Envelopper un pain pita autour d'une brochette grillée et faire glisser les crevettes et les légumes doucement, dans les assiettes. Servir avec le pain pita.

NOTE: Les kebabs peuvent être préparés jusqu'à 6h à l'avance. Couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer.

VIETNAM

CREVETTES GRILLÉES AU SEL ET AU POIVRE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Comme plusieurs mets grillés, ce plat est la simplicité même. Le mélange de trois ingrédients des plus courants rend ces crevettes irrésistibles. J'ai d'abord entendu parler de ce mets par mon amie Jane Wooldridge, agent de voyages. Bien sûr, lorsque je suis arrivé à Saigon, j'ai tout de suite partagé son enthousiasme lorsque j'ai goûté ces crevettes grillées. Au Vietnam, on les fait cuire avec la tête et la carapace, ce qui accentue leur saveur. Si vous n'en trouvez pas qui ont encore leur tête, assurez-vous au moins d'en acheter des non décortiquées.

- **720 g (1 ½ lb) de crevettes géantes ou de crevettes tachetées (960 g/2 lb si on achète les crevettes avec les têtes) non décortiquées, déveinées (voir encadré p. 408)**
- **3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, plus 1 gros citron vert juteux**
- **3 c. à café (3 c. à thé) de gros sel (sel marin de préférence)**
- **3 c. à café (3 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu**

1. Rincer les crevettes à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant. Mettre les crevettes dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion, arroser de jus de citron vert, saupoudrer 1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel et de poivre blanc, puis mélanger pour bien enrober de marinade. Laisser mariner à température ambiante 10 min.

2. Pendant ce temps, couper le citron vert en quartiers. Dans 4 bols peu profonds, disposer un quartier de citron vert et saupoudrer ½ c. à café (½ c. à thé) de sel d'un côté du quartier et ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre blanc de l'autre. Réserver.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les crevettes, dans leur carapace, sur la grille chaude et cuire environ 2 min sur chaque face, jusqu'à ce que la chair soit ferme et rose. Retourner à l'aide d'une pince.

5. Dresser les crevettes dans des assiettes. Presser le quartier de citron vert sur le sel et le poivre restants et mélanger avec une baguette; décortiquer les crevettes et les tremper dans le mélange.

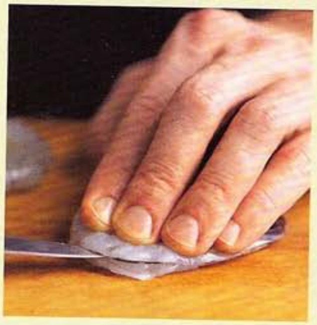
COMMENT DÉCORTIQUER ET DÉVEINER UNE CREVETTE

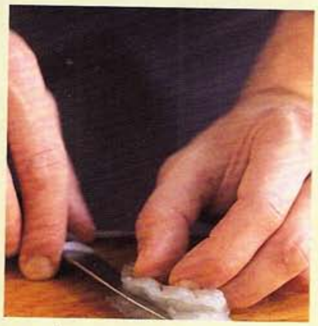
Qu'on la fasse griller avec ou sans sa carapace, la crevette est toujours délicieuse. Si on lui laisse sa carapace, elle aura toutefois meilleur goût et sera plus tendre. Mais, tôt ou tard, il faut apprendre à la décortiquer.





POUR DÉCORTIQUER UNE CREVETTE CRUE AVEC LES MAINS: *Tirez les pattes, ce qui fera ouvrir tout naturellement le dessous de la carapace. Avec les doigts, détachez la crevette de sa carapace. Assurez-vous de l'enlever complètement. La queue est la seule partie que l'on peut conserver pour des raisons esthétiques.*





POUR DÉVEINER UNE CREVETTE DÉCORTIQUÉE: *La manière classique consiste à pratiquer une fente en forme de V sur le dos de la crevette; l'incision doit être juste assez profonde pour inclure la veine. Retirez le petit morceau de chair et la veine sortira en même temps.*



Un ami louisianais m'a appris une autre méthode rapide. Insérez la dent d'une fourchette sur le dos de la crevette, à mi-chemin entre la tête et la queue. Tirez doucement avec la fourchette et la veine sortira facilement.

AUSTRALIE

CREVETTES AU MIEL ET AU SÉSAME « SUR LE GRIL »

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Les Australiens adorent les fruits de mer grillés. Cette recette est directement inspirée de la cuisine chinoise – un héritage de la grande vague d'immigration dans les années 1970 et 1980 qui a permis à des milliers de Chinois d'entrer en Australie. J'aime la façon dont le miel et le cinq-épices chinois rehaussent le goût des graines de sésame, de l'huile, de la sauce soja et des crevettes.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min à 1 h pour mariner les crevettes

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de crevettes géantes, décortiquées et déveinées (voir encadré à gauche)
5 c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale
3 c. à soupe de vin de riz, de saké ou de xérès sec
3 c. à soupe de sauce soja
4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de miel
4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de graines de sésame
1 c. à soupe de sauce thaïe au piment doux (facultatif; voir Note)
½ c. à café (½ c. à thé) de poudre de cinq-épices chinois
2 gousses d'ail, pelées et écrasées avec un couperet
2 tranches de gingembre frais de 6 mm (¼ po), pelé
2 oignons verts, parés, partie blanche écrasée avec un couperet et partie verte hachée très finement
Quartiers de citron vert

1. Rincer les crevettes à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant.

2. Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, combiner 3 c. à soupe d'huile de sésame, le vin de riz, la sauce soja, le miel, les graines de sésame, la sauce thaïe et le cinq-épices. Ajouter l'ail, le gingembre, la partie blanche des oignons verts et les crevettes et mélanger pour enrober celles-ci. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 30 min à 1 h.



CREVETTES AU MIEL ET AU SÉSAME « SUR LE GRIL »

3. À l'aide d'une écumoire, transvaser les crevettes dans un bol et mélanger avec l'huile de sésame restante. Verser la marinade dans une poêle et cuire à découvert, à feu moyen-élevé, environ 3 min, jusqu'à ce que la marinade ait une texture sirupeuse et épaisse. Retirer du feu et réserver.

4. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les crevettes sur la grille chaude et cuire environ 2 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées et que leur chair soit ferme et rose. Retourner à l'aide d'une pince et badigeonner de marinade en cours de cuisson.

6. Dresser les crevettes dans des assiettes individuelles ou une grande assiette, parsemer d'oignons verts et garnir d'un quartier de citron vert.

NOTE : Les Thaïlandais utilisent la sauce thaïe au piment doux comme les Américains utilisent le ketchup. On trouve ce produit dans plusieurs supermarchés, mais sachez que la sauce thaïe n'est pas indispensable à la recette.

BRÉSIL

CREVETTES À LA SAUCE AUX ARACHIDES DE BAHIA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 À 8 PORTIONS EN ENTRÉE OU 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Cette recette est une inspiration de Bahia, dans le nord-est du Brésil. Bahia a été baptisée La Nouvelle-Orléans du Brésil. Les influences de la cuisine africaine y sont présentes plus que partout ailleurs au pays. Le lait de coco, la coriandre, les piments forts et les arachides sont au cœur même de la gastronomie de cette région. Je les utilise dans cette recette pour concocter une sauce envoûtante qui fera des miracles avec les crevettes grillées.

Crevette papillon

Une fois que vous avez déveiné une crevette selon les indications de la p. 408, vous pouvez l'ouvrir en papillon en faisant une grande incision verticale dans la chair. Entailler la crevette en profondeur sans toutefois détacher les deux moitiés et ouvrez-la ensuite comme un livre.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner les crevettes

NÉCESSAIRE

8 brochettes de bambou et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

CREVETTES ET MARINADE

- 720 g (1 ½ lb) de crevettes géantes, décortiquées et déveinées (voir encadré p. 408)
- 175 ml (¾ tasse) de lait de coco en conserve ou maison (p. 127)
- 60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 c. à café (1 c. à thé) de sel
- ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

SAUCE

- 2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
- 4 gousses d'ail, émincées
- 1 botte d'oignons verts, parties blanche et verte, parés et émincés
- 1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
- ½ poivron vert moyen, équeuté, épépiné et haché finement
- ½ poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et haché finement
- 2 tomates mûres, pelées, épépinées (voir encadré p. 512) et hachées finement
- 310 ml (1 ¼ tasse) de lait de coco en conserve ou maison (p. 127)
- 120 g (½ tasse) de beurre d'arachide crémeux
- 3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
- 15 g (½ tasse) de coriandre fraîche, hachée

¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre de Cayenne, ou plus au goût
Sel et poivre noir fraîchement moulu
30 g (¼ tasse) d'arachides, hachées et grillées (voir encadré p. 126)

1. Préparation des crevettes et de la marinade: Rincer les crevettes à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant.

2. Dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion, bien mélanger 175 ml (¾ tasse) de lait de coco, 60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert, 2 gousses d'ail, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel et ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir. Ajouter les crevettes et mélanger pour bien les enrober. Couvrir et laisser mariner 30 min à température ambiante.

3. Préparation de la sauce: Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter 4 gousses d'ail, les oignons verts, le gingembre, les poivrons verts et rouges, et cuire environ 5 min pour faire dorer légèrement le tout. Ajouter les tomates, augmenter la chaleur à feu élevé et cuire environ 1 min, jusqu'à évaporation partielle du liquide.

4. Ajouter 310 ml (1 ¼ tasse) de lait de coco, le beurre d'arachide, 3 c. à soupe de jus de citron vert et la moitié de la coriandre. Réduire la chaleur à feu doux et cuire doucement à découvert de 5 à 10 min, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement. Incorporer le poivre de Cayenne, puis goûter et ajouter du sel, du poivre et un peu plus de poivre de Cayenne au besoin; le goût doit être très relevé. Couvrir et réserver au chaud.

5. Retirer les crevettes de la marinade et la jeter. Enfiler les crevettes sur les brochettes.

6. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

7. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les crevettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Cuire environ 2 min sur chaque face, jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées et que leur chair soit ferme et rose. Retourner à l'aide d'une pince et badigeonner de sauce aux arachides.

8. Verser de la sauce dans les assiettes. À l'aide d'une fourchette, faire glisser les crevettes pour les retirer des brochettes et les disposer sur la sauce. Saupoudrer d'arachides hachées et de coriandre. Servir immédiatement.

INDE

CREVETTES TANDOURI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

J'ai atterri à New Delhi après 18 heures de vol en provenance de New York. La raison de mon voyage était simple: mieux connaître la cuisine tandouri (barbecue indien) au cœur même de son pays d'origine. Je n'ai pas eu à m'aventurer bien loin puisque le restaurant de grillades le plus réputé du pays, le *Bukhara,* était situé dans mon hôtel. Un seul regard dans la cuisine où trônaient des tandours reluisants et des ustensiles en cuivre m'a vite fait réaliser que je venais de faire une trouvaille.

Le *tandour* est un croisement entre le feu de bois et le four conventionnel. Ce four en argile à hauteur de taille et à chaleur très élevée contient un feu de charbon dans sa partie inférieure. On y fait cuire des fruits de mer, de la viande et même des légumes sur des brochettes verticales placées au-dessus du feu tandis que l'on fait cuire les pains directement contre les parois.

Au *Bukhara,* on prépare ce plat avec d'énormes crevettes du golfe du Bengale. J'ai goûté aussi cette préparation avec des queues de langouste. Quelle que soit votre préférence, la marinade crémeuse et épicée au gingembre vous fera découvrir l'un des meilleurs délices de tout l'univers du barbecue. Vous aurez besoin de deux ingrédients spéciaux: la farine de pois chiches (*besan*) et le garam masala. Vous pouvez vous procurer les deux dans les épiceries indiennes et certains magasins d'aliments naturels. Vous pouvez aussi faire votre propre mélange d'épices en réalisant les recettes de la page 557. Pour simuler la façon de faire indienne, optez pour la méthode de cuisson sans grille (p. 23).

Les grillades brésiliennes

Les Turcs ont leurs chiches-kebabs, les Indonésiens ont leurs satés et les Brésiliens, le *churrasco* (qui se prononce chou-ra-scou). Cette version brésilienne du barbecue est traditionnellement servie de façon cérémonieuse par une procession de garçons de table qui tranchent devant vous des aliments empalés sur de grandes broches semblables à des sabres.

Personne ne fait le *churrasco* mieux que Marius Fontana, propriétaire de trois *churrascarias* (restaurants de grillades) à Rio de Janeiro. Marius a bien plus l'allure d'une vedette de cinéma que d'un restaurateur, avec son look cool et ses cheveux longs. N'empêche que si vous demandez à un Carioca – c'est ainsi que se nomment les habitants de Rio – de vous indiquer le meilleur resto de grillades en ville, il vous enverra invariablement chez Marius. Son resto du quartier d'Ipanema compte 400 places. Le soir où j'y suis allé, c'était bondé.

Le *churrasco* est un véritable mode de vie au Brésil. Cette méthode de cuisson rustique puise ses origines dans le Rio Grande do Sul, une grande région agraire qui s'étend au sud du pays. Tout ce dont on a besoin pour faire un *churrasco* traditionnel, c'est d'un feu de bois, d'un sabre pour embrocher les aliments et d'un couteau bien affûté pour les trancher. Sel de mer et air frais sont les seuls assaisonnements. Il y a plus de 400 ans que les cow-boys de la région préparent le *churrasco* de cette manière. Ce n'est que récemment que la tradition s'est répandue dans le reste du pays. Le *churrasco* s'est beaucoup transformé dans le nord du Brésil: de simple barbecue en plein air, il est devenu un véritable phénomène culinaire et social. Certains des restos les plus chic de Rio sont des *churrascarias.* Et c'est autour du *churrasco* que les Brésiliens célèbrent baptêmes, anniversaires, événements sportifs et rassemblements politiques.

Avec ses lambris de bois verni, ses cloisons de verre givré, ses balustrades de cuivre, ses plafonds à caissons et sa clientèle chic, le *Marius,* restaurant éponyme du restaurateur Marius Fontana, est l'exemple parfait de la *churrascaria* haut de gamme. Nous sommes décidément très loin des barbecues sur feu de camp des cow-boys du Rio Grande! Le rituel du *Marius* est à l'image de son décor: moderne et élaboré. Tout d'abord, l'apéritif, que vous choisissez à même un bar mobile qu'un serveur roule jusqu'à votre table. Les hors-d'œuvre sont servis selon le même principe, sous forme de buffet personnel dans lequel on trouve une bonne douzaine de spécialités brésiliennes, dont le *pão de queijo* (petit pain fumant au fromage), les galettes de manioc frites et les œufs de caille durs. Viennent ensuite les grillades. Un escadron de garçons de table circule en continu dans la salle à manger pour vous proposer tout un assortiment de viandes. Certains serveurs ploient sous le poids des côtes de bœuf embrochées; d'autres vous apportent des *linguiças* (saucisses portugaises), de la *picanha* (surlonge rôtie à la broche), du *cupin* (bosse de bœuf), des cœurs de poulet ou des kebabs d'agneau à la menthe. Ici, on peut vous proposer jusqu'à 20 mets différents au cours d'un repas. Fort heureusement, sur la table de la plupart des *churrascarias,* il y a un petit écriteau comportant trois mentions, *normal*, *lento* et *suspenso,* grâce auquel les clients peuvent choisir le rythme de leur repas. Si l'écriteau indique *normal,* les serveurs visiteront la table du client à tour de rôle en se succédant rapidement; s'il indique *lento*, les serveurs sauront qu'ils doivent ralentir la cadence; et s'il indique *suspenso,* ils comprendront que le client veut interrompre momentanément la valse des serveurs à sa table.

Curieux de savoir comment Marius s'y prenait pour servir des viandes toujours chaudes et grésillantes, j'ai demandé à visiter la cuisine. Le mystère a vite été élucidé: toutes les viandes sont grillées ici dans une gigantesque rôtissoire motorisée en acier inoxydable. Les viandes les plus grasses sont empalées sur les broches du haut pour que leur jus dégouline sur les viandes maigres, qui sont placées en bas. Les serveurs apportent les broches dans la salle à manger, découpent la partie cuite des pièces de viande à l'intention des clients, puis remettent la broche dans la rôtissoire pour que la viande continue sa cuisson.

Un repas dans une *churrascaria* brésilienne est une expérience purement et férocement carnivore. Cela dit, on y sert aussi des plats de poisson et de fruits de mer absolument fabuleux, dont le Poisson grillé et marinade à l'ail (voir recette à la page 362) et les Crevettes à la sauce aux arachides de Bahia (voir recette à la page 410).

PRÉPARATION À L'AVANCE

2h pour mariner les crevettes

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de crevettes géantes, décortiquées et déveinées (voir encadré p. 408)
3 c. à soupe de gingembre frais, pelé et haché grossièrement
6 gousses d'ail, en tranches
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
160 ml (⅔ tasse) de crème 35 % ou de yogourt entier nature
1 gros œuf
3 c. à soupe de farine de pois chiches (facultatif)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre de Cayenne
½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin
½ c. à café (½ c. à thé) de Garam masala vite fait (p. 557) ou un mélange du commerce
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu
2 à 3 c. à soupe de beurre salé, fondu, pour badigeonner
Quartiers de citron

1. Rincer les crevettes à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant.

2. Dans un mortier, réduire le gingembre, l'ail et le sel en pâte à l'aide d'un pilon. Ajouter le jus de citron, 2 c. à soupe de crème et travailler la pâte. À défaut d'un mortier et d'un pilon, mixer tous les ingrédients dans le robot de cuisine ou le mélangeur jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

3. Transvaser dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion. À l'aide d'un fouet, ajouter la crème restante, l'œuf, la farine de pois chiches, le poivre de Cayenne, le curcuma, le cumin, le garam masala et le poivre blanc. Ajouter du sel ou du jus de citron au besoin ; la pâte doit être très relevée. Ajouter les crevettes et mélanger pour bien les enrober. Couvrir et laisser mariner 2h au réfrigérateur.

4. Retirer les crevettes du bol et jeter la marinade. Enfiler les crevettes sur des brochettes.

5. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les brochettes sur la grille chaude et cuire environ 2 min sur chaque face, jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées et que leur chair soit ferme et rose. Retourner les crevettes à l'aide d'une pince et badigeonner de beurre fondu en cours de cuisson.

7. À l'aide d'une fourchette, faire glisser les crevettes doucement pour les retirer des brochettes et les disposer dans des assiettes individuelles ou une grande assiette. Servir immédiatement avec des quartiers de citron.

INDE

CREVETTE FLAMBÉES

DAHAKTE JHINGA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Muhammed Ishtiyaque Qureshi vient d'une ancienne lignée de chefs indiens. Pourtant, il a l'allure d'un pur Californien avec sa boucle d'oreille en or et sa queue de cheval qu'on devine malgré sa toque. Ishtiyaque est chef au restaurant *Harvest* de l'hôtel *Leela* de Bombay et ses penchants excentriques pour le théâtre influencent clairement sa cuisine. Régulièrement, on entend un rugissement volcanique et on voit une tour de flammes surgir d'un grand plateau de *dahakte jhinga* (crevettes flambées). Ce spectacle s'adresse surtout aux gens d'affaires japonais et occidentaux (et leurs hôtes indiens), mais selon mon ami il existe une réelle tradition culinaire indienne qui consiste à faire flamber certains aliments. Après tout, la cuisine barbecue de l'Inde tire ses origines de la cuisine de la Perse où l'on avait l'habitude de faire flamber les grillades avec du vin.

Les crevettes de Ishtiyaque viennent du golfe du Bengale et ont la grosseur de petits homards, Leur goût est renforcé par une double marinade : d'abord dans le vinaigre, puis dans le yogourt. En Amérique du Nord, on

peut prendre des crevettes géantes ou des queues de langouste ou de homard. Pour être strictement fidèle à la tradition, achetez du vinaigre de jamun, fait avec un fruit noir semblable à une prune. On peut obtenir une saveur semblable en mélangeant du vinaigre de cidre et du nectar d'abricot. Ishtiyaque utilise du fromage de yogourt, mais le yogourt ordinaire donnera aussi de bons résultats.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 h pour mariner les crevettes

CREVETTES ET MARINADE AU VINAIGRE

720 g (1 ½ lb) de crevettes géantes non décortiquées (voir Note)
3 c. à soupe de vinaigre de cidre
2 c. à soupe de nectar d'abricot
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé

MARINADE AU YOGOURT

250 g (1 tasse) de yogourt entier nature
3 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et râpé
1 à 3 c. à café (1 à 3 c. à thé) de poivre de Cayenne ou de paprika fort
¼ c. à café (¼ c. à thé) de clou de girofle moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
2 à 3 c. à soupe de beurre fondu
60 ml (¼ tasse) de rhum (rhum 151 de préférence)

1. Préparation des crevettes et de la marinade au vinaigre: Couper chaque crevette en deux sur la longueur, de l'abdomen jusqu'au dos, sans briser la carapace. Déveiner puis ouvrir la crevette qui sera retenue par sa carapace. Rincer à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant.

2. Dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion assez grand pour maintenir les crevettes en une seule couche, combiner le vinaigre, le nectar d'abricot et le jus de citron. Ajouter les crevettes, face coupée vers le bas, et laisser mariner 15 min à température ambiante.

3. Préparation de la marinade au yogourt: Dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, combiner le yogourt, l'ail, le gingembre, le poivre de Cayenne, le clou de girofle et le sel. Ajouter les crevettes, couvrir et laisser mariner 45 min au réfrigérateur.

4. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les crevettes de la marinade et la jeter. Poser les crevettes sur la grille chaude, face coupée vers le bas, et cuire environ 2 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées et que leur chair soit ferme et rose. Retourner à l'aide d'une pince et badigeonner de beurre fondu en cours de cuisson.

6. Dresser les crevettes grillées dans une assiette. Bien s'assurer qu'il n'y a personne ni aucun tissu inflammable à proximité. Chauffer le rhum à feu doux dans une petite casserole; ne pas faire trop chauffer ni bouillir. Retirer du feu et, à l'aide d'une longue allumette, faire flamber. Verser très prudemment sur les crevettes et servir immédiatement.

NOTE: On peut se servir de queues de langouste pour cette recette. On les prépare comme les crevettes, tel qu'indiqué à l'étape 1. Les faire mariner d'abord dans la marinade au vinaigre, puis dans celle au yogourt. Griller tel qu'indiqué à l'étape 5, de 4 à 8 min de chaque côté.

INDONÉSIE

SATÉS DE CREVETTES À LA BALINAISE

SATE UDANG

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 À 8 PORTIONS EN ENTRÉE OU 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Ces satés doivent leur parfum extraordinaire aux brochettes de citronnelle sur lesquelles ils sont cuits. Achetez des tiges minces. Si vous n'en trouvez pas, prenez des brochettes de bambou.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 h pour mariner les crevettes

NÉCESSAIRE

12 tiges minces de citronnelle fraîche, parées des racines, des extrémités et autres feuilles, ou

12 brochettes de bambou longues et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de crevettes géantes (environ 24), décortiquées et déveinées (voir encadré p. 408)
60 ml (¼ tasse) de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 2 c. à soupe de sauce soja régulière et 2 c. à soupe de mélasse
3 gousses d'ail, émincées
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de coriandre moulue
2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
2 c. à soupe de sucre de palme ou de cassonade dorée
3 c. à soupe d'huile végétale

1. Rincer les crevettes à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant.

2. Dans un grand bol, combiner le ketchup indonésien, l'ail, la coriandre, le jus de citron vert, le sucre de palme, 1 c. à soupe d'huile, fouetter jusqu'à la dissolution du sucre. Ajouter les crevettes et bien mélanger pour les enrober. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant 1 h.

3. Égoutter les crevettes. Si on utilise les tiges de citronnelle comme brochette, percer les crevettes à l'aide d'une brochette métallique pour pouvoir les enfiler plus facilement. Enfiler les crevettes sur les tiges de citronnelle ou sur des brochettes de bambou, 2 crevettes par brochette.

4. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les satés sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes de bois pour les empêcher de brûler. Cuire environ 2 min sur chaque face, jusqu'à ce que les crevettes soient joliment dorées et que leur chair soit ferme et rose. Retourner les satés à l'aide d'une pince et badigeonner avec l'huile restante en cours de cuisson.

6. Dresser les satés dans des assiettes individuelles ou une grande assiette et servir.

LIBAN

CREVETTES GRILLÉES AU BEURRE DE SÉSAME

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Voici l'un des plats de crevettes grillées favoris de ma famille. Il est à la fois exotique, facile et rapide à préparer. La sauce qui l'accompagne lui donne une personnalité unique. Le *taratoor* est une sauce blanche crémeuse et citronnée au tahini. On trouve le tahini dans la plupart des supermarchés et dans tous les magasins d'aliments naturels. Pour une présentation originale, servez les crevettes dans une grande assiette, face coupée vers le haut, et nappez-les de sauce. Et pourquoi ne pas ajouter un peu de persil haché pour la couleur ?

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner les crevettes

NÉCESSAIRE

Environ 40 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

CREVETTES

720 g (1 ½ lb) de crevettes géantes non décortiquées
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
1 gousse d'ail, émincée
Sel et poivre noir fraîchement moulu

TARATOOR

120 g (½ tasse) de beurre de sésame (tahini)
2 gousses d'ail, émincées
125 ml (½ tasse) de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
3 c. à soupe de persil plat frais, émincé
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Pains pita

1. Couper les crevettes en deux sur la longueur et les ouvrir comme un livre sans séparer complètement les moitiés. Couper la carapace du dos de bas en haut avec des ciseaux de cuisine. Ouvrir et déveiner les crevettes,

puis les rincer à l'eau froide. Égoutter et éponger avec du papier absorbant. Mettre les crevettes dans un bol à l'épreuve de la corrosion, ajouter l'huile d'olive restante, 2 c. à soupe de jus de citron et 1 gousse d'ail. Saler, poivrer, couvrir et laisser mariner à 30 min au réfrigérateur en les retournant de temps à autre.

2. Préparation du *taratoor*: Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, combiner le beurre de sésame, 2 gousses d'ail, 125 ml (½ tasse) de jus de citron et le persil. Ajouter un peu d'eau chaude (commencer par 3 c. à soupe) et fouetter jusqu'à ce que la sauce soit lisse et facile à étendre. Ajouter du sel, du poivre et un peu plus de jus de citron au besoin; le goût doit être très relevé. Verser dans 4 ramequins ou dans des petits bols.

3. Retirer les crevettes du bol et réserver la marinade. Poser les crevettes à plat sur une surface de travail en les orientant toutes dans le même sens. Pour les cuire uniformément et les empêcher de tomber en cours de cuisson, les enfiler sur 2 brochettes, une près de la tête et l'autre près de la queue.

4. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les crevettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Cuire environ 2 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées et que leur chair soit ferme et rose. Retourner à l'aide d'une pince et badigeonner de marinade en cours de cuisson.

6. Envelopper un pain pita autour des brochettes et faire glisser les crevettes dans des assiettes individuelles ou une grande assiette. Servir avec du pain pita et de la sauce *taratoor*.

ANTILLES

CREVETTES DE LA PLANTATION

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 À 8 PORTIONS EN ENTRÉE OU 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Vous ne trouverez pas ce plat dans les Antilles même s'il est servi sur des bâtonnets de canne à sucre (d'où son nom de *plantation*) et qu'il contient du rhum, du piment de la Jamaïque et de la muscade. J'ai créé cette recette pour un restaurant de Hong Kong qui porte le nom d'un de mes livres: *Miami Spice*.

Il ne faut pas manger la canne à sucre. L'idée est de la mâcher tout en dégustant les crevettes afin de savourer ses jus délicieux. Si vous êtes pressé, faites simplement mariner les crevettes dans un mélange de miel et de sauce soja avant de les griller. Elles seront quand même irrésistibles malgré l'absence de canne à sucre. Servez ce mets avec un plat de Riz et pois à la bahamienne (p. 489)

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 h pour mariner les crevettes

NÉCESSAIRE

1 paquet de bâtonnets mélangeurs de canne à sucre (voir Note)

CREVETTES ET MARINADE

720 g (1 ½ lb) de crevettes géantes (environ 24), décortiquées et déveinées (voir encadré p. 408)
2 gousses d'ail, émincées
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et émincés
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
½ piment Scotch Bonnet ou 1 piment jalapeño, épépiné et émincé
2 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de miel
2 c. à soupe d'huile d'arachide

GLACE AU RHUM

80 ml (⅓ tasse) + 1 c. à soupe de rhum foncé
2 c. à soupe de pâte de tomates
2 c. à soupe de cassonade foncée
1 c. à soupe de miel

1 c. à soupe de vinaigre blanc distillé
1 c. à soupe de sauce Worcestershire
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de tabasco ou autre sauce piquante
⅛ c. à café (⅛ c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu
⅛ c. à café (⅛ c. à thé) de clou de girofle moulu
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparation des crevettes et de la marinade: Rincer les crevettes à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant.

2. Dans un grand bol, à l'aide d'un fouet, combiner l'ail, les oignons verts, le gingembre, le piment Scotch Bonnet, la sauce soja, le miel et l'huile d'arachide. Ajouter les crevettes et remuer pour bien les enrober. Couvrir et laisser mariner 1 h au réfrigérateur.

3. Pendant que les crevettes marinent, faire les brochettes de canne à sucre: À l'aide d'un couteau bien affûté, couper la canne à sucre en bâtonnets de 8 cm (3 po) de longueur et tailler le bout en biseau. (Compter un bâtonnet de canne à sucre par crevette.)

4. Préparation de la glace au rhum: Dans une petite casserole à fond épais, combiner 80 ml (⅓ tasse) de rhum, la pâte de tomates, la cassonade, 1 c. à soupe de miel, le vinaigre, la sauce Worcestershire, la sauce tabasco, le piment de la Jamaïque et le clou de girofle. Porter à ébullition à feu moyen-élevé et mélanger jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Réduire la chaleur à feu moyen et cuire doucement de 3 à 5 min, jusqu'à consistance sirupeuse. Retirer du feu, ajouter le rhum restant, saler et poivrer.

5. Retirer les crevettes de la marinade et la jeter. Faire de petits trous dans la carapace des crevettes avec une brochette métallique. Enfiler une crevette par brochette.

6. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

7. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les crevettes sur la grille chaude. Cuire environ 2 min sur chaque face, jusqu'à ce que les crevettes soient joliment dorées et que leur chair soit ferme et rose. Retourner les crevettes à l'aide d'une pince et badigeonner de glace au rhum en cours de cuisson.

8. Dresser les crevettes dans des assiettes individuelles ou une grande assiette. Napper avec la glace restante et servir immédiatement.

NOTE: On peut se procurer les bâtonnets mélangeurs de canne à sucre dans les épiceries et plusieurs supermarchés.

ÉTATS-UNIS

CREVETTES BARBECUE DE LA NOUVELLE-ORLÉANS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Même si la cuisine sur le gril n'est pas la plus populaire en Louisiane, je vous offre une recette de La Nouvelle-Orléans. La première fois qu'on m'a servi ce plat, les crevettes étaient sautées et non grillées. Mais le gril fait des merveilles à cause de l'odeur de fumée qui imprègne les crevettes tout en mettant en valeur la richesse de la sauce barbecue citronnée.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 h pour mariner les crevettes

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de crevettes géantes
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
3 c. à soupe de Sel à frotter cajun maison (p. 552) ou du commerce, ou d'assaisonnement cajun
1 petit oignon, haché finement
2 c. à soupe d'ail, émincé
3 feuilles de laurier
2 citrons, pelés, coupés en tranches et épépinés
500 ml (2 tasses) de bouillon de myes (palourdes) ou d'eau
125 ml (½ tasse) de sauce Worcestershire
60 ml (¼ tasse) de vin blanc sec
500 ml (2 tasses) de crème 35 %
2 c. à soupe de beurre non salé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Décortiquer et déveiner les crevettes (voir encadré p. 408) en conservant la queue intacte. Réserver les carapaces. Rincer les crevettes à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant.

2. Mettre les crevettes dans un grand bol, ajouter 2 c. à soupe d'huile d'olive et 4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de Sel à frotter cajun. Mélanger avec les mains pour bien enrober les crevettes. Couvrir et laisser mariner 1 h au réfrigérateur.

3. Pendant que les crevettes marinent, faire la sauce barbecue : Dans une grande casserole, chauffer l'huile d'olive restante à feu moyen. Ajouter les oignons et l'ail et cuire environ 3 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer. Augmenter la chaleur à feu élevé, ajouter les carapaces de crevettes, le sel à frotter restant, le laurier, les tranches de citron, le bouillon de myes, la sauce Worcestershire et le vin blanc. Porter à ébullition, réduire la chaleur à feu moyen et cuire doucement à découvert de 20 à 30 min, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 375 ml (1 ½ tasse) de liquide.

4. Filtrer la sauce dans un tamis posé au-dessus d'une autre casserole et chauffer à feu élevé. Laisser bouillir à découvert environ 15 min, jusqu'à ce qu'elle devienne épaisse, sirupeuse et foncée, en remuant souvent pour l'empêcher de brûler ; on devrait en obtenir 125 ml (½ tasse). Ajouter la crème et porter à ébullition en fouettant. Réduire la chaleur légèrement et cuire de 5 à 10 min de plus, jusqu'à ce qu'il reste environ 500 ml (2 tasses) de liquide. Retirer du feu, ajouter le beurre et fouetter pour faire fondre. Saler et poivrer ; le goût doit être très relevé. Réserver 125 ml (½ tasse) de sauce pour badigeonner et garder le reste pour le service.

5. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les crevettes sur la grille chaude et les badigeonner de sauce barbecue. Cuire environ 2 min sur chaque face, jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées et que leur chair soit ferme et rose. Retourner à l'aide d'une pince et badigeonner de sauce en cours de cuisson.

7. Dresser les crevettes dans des assiettes individuelles ou une grande assiette, napper de sauce et servir immédiatement.

MALAISIE

CREVETTES DE PENANG À LA SAUCE BRÛLANTE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

L'île de Penang, sur la côte nord-est de la Malaisie, est réputée pour sa cuisine souvent identifiée comme étant la plus raffinée de toute l'Asie. Il suffit de visiter les stands de nourriture de Gurney Drive pour le croire. On pourrait supposer que la « salsa » d'échalotes (*nam choh*) pourrait étouffer le goût des crevettes que l'on badigeonne avec un beurre fin à la noix de coco, mais c'est tout à fait l'inverse. La puissance de la salsa rend nos papilles encore plus réceptives à la saveur douce et délicatement parfumée des crevettes.

La pâte de crevettes (appelée *belacan* en Malaisie et *trassi* en Indonésie) est faite de crevettes et de sel fermentés. Malgré son arôme rebutant, elle ajoute un goût complexe et agréable aux aliments. D'un bout à l'autre du Sud-Est asiatique, les chefs l'utilisent abondamment. Le gril adoucit cette odeur particulière. La pâte de crevettes est vendue dans toutes les épiceries orientales. Si vous n'en trouvez pas, prenez un peu de purée d'anchois que vous mélangerez avec 1 ou 2 petites cuillerées de sauce de poisson (ne faites pas griller évidemment). En Malaisie, on cuit les crevettes avec la tête, mais il n'est pas toujours facile de s'en procurer en Occident. Toutefois, si vous avez cette chance, profitez-en !

NÉCESSAIRE

8 brochettes de bambou longues et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de crevettes géantes (960 g/2 lb si on achète les crevettes avec les têtes) non décortiquées, déveinées (voir encadré p. 408)
2 c. à soupe de beurre salé à température ambiante
¼ c. à café (¼ c. à thé) de pâte de crevettes
3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de sucre, ou plus au goût
¾ c. à café (¾ c. à thé) de sel, ou plus au goût

135 g (¾ tasse) d'échalotes, en tranches fines
6 à 8 piments thaïs ou serranos, épépinés et coupés en tranches fines (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
250 ml (1 tasse) de lait de coco en conserve ou maison (p. 127)

1. Déveiner les crevettes (voir encadré p. 408), puis à l'aide d'un couteau, faire une incision assez profonde le long de leur dos que l'on farcira de beurre. Rincer les crevettes à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant. Farcir les crevettes de beurre, puis les enfiler verticalement sur les brochettes pour les maintenir bien en place. Réserver dans une grande assiette.

2. Mettre la pâte de crevettes sur la pointe d'une fourchette à long manche. Faire griller au-dessus du gril environ 2 min, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement grillée et qu'elle laisse échapper un arôme agréable. Mettre la pâte de crevettes dans un petit bol, puis ajouter le jus de citron vert, le sucre et le sel. Mélanger jusqu'à la dissolution du sucre et du sel, puis ajouter les échalotes et les piments. Goûter et ajouter plus de jus de citron vert, de sucre ou de sel au besoin; le goût doit être très relevé. Réserver pour le service.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les crevettes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler, puis les badigeonner de lait de coco. Cuire environ 2 min sur chaque face, jusqu'à ce qu'elles soient joliment dorées et que leur chair soit ferme et rose. Retourner à l'aide d'une pince et badigeonner de lait de coco en cours de cuisson.

5. Dresser les brochettes dans des assiettes individuelles ou une grande assiette et servir immédiatement avec un petit bol de salsa d'échalotes (*nam choh*).

ÉTATS-UNIS

CREVETTES DE LA CÔTE DU GOLFE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 À 8 PORTIONS EN ENTRÉE OU 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

À l'origine, pour cette recette, on faisait sauter les crevettes au lieu de les griller. Piquant, légèrement sucré et imprégné d'un bon goût fumé, ce plat magnifique mérite que l'on mette la tradition de côté pour une fois.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 4 h pour mariner les crevettes

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de crevettes géantes, décortiquées et déveinées (voir encadré p. 408; réserver les carapaces)
250 ml (1 tasse) de bouillon de myes (palourdes), de bouillon de poulet ou d'eau
8 c. à soupe de beurre non salé
6 gousses d'ail, émincées
4 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés très finement
1 à 2 c. à soupe de tabasco ou autre sauce piquante de la Louisiane
1 c. à soupe de sauce Worcestershire
2 feuilles de laurier
2 c. à café (2 c. à thé) de poivre de Cayenne
2 c. à café (2 c. à thé) de paprika doux
2 c. à café (2 c. à thé) de thym séché
2 c. à café (2 c. à thé) d'origan séché
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
175 ml (¾ tasse) de sirop de canne foncé (voir Note)

1. Dans une casserole moyenne, combiner les carapaces de crevettes et le bouillon de myes, puis porter à ébullition. Réduire la chaleur à feu doux et cuire doucement à découvert de 10 à 15 min, jusqu'à ce que le liquide ait réduit légèrement et soit bien parfumé (les carapaces deviendront orange). Passer le bouillon dans une passoire

posée au-dessus d'une autre casserole moyenne; on devrait en obtenir environ 175 ml (¾ tasse).

2. Ajouter le beurre, l'ail, les oignons verts, la sauce tabasco, la sauce Worcestershire, le laurier, le poivre de Cayenne, le paprika, le thym, l'origan, le sel, le poivre et le sirop de canne. Porter à ébullition à feu moyen, cuire à découvert environ 10 min en fouettant souvent jusqu'à épaississement et consistance sirupeuse. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

3. Pendant ce temps, rincer les crevettes à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant.

4. Mettre les crevettes dans la marinade refroidie et mélanger pour bien les enrober. Couvrir et laisser de 2 à 4h au réfrigérateur.

5. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les crevettes de la marinade et réserver. Poser les crevettes sur la grille chaude et cuire environ 2 min de chaque côté, jusqu'à ce que les crevettes soient joliment dorées et que leur chair soit ferme et rose. Retourner à l'aide d'une pince et badigeonner avec 2 à 3 c. à soupe de la marinade réservée en cours de cuisson.

7. Dresser les crevettes dans une assiette. Porter la marinade restante à ébullition à feu moyen et bien remuer à l'aide d'un fouet. Retirer les feuilles de laurier et verser la marinade chaude sur les crevettes. Servir immédiatement.

NOTE: Le sirop de canne se trouve dans des épiceries spécialisées dans les produits provenant du Sud. S'il est impossible de s'en procurer, utiliser du sirop de maïs foncé.

ÉTATS-UNIS

KEBABS DE PÉTONCLES À LA PANCETTA ET AU BASILIC

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Ces kebabs savoureux sont faciles à faire. La pancetta salée (bacon italien) et le citron leur donnent beaucoup de caractère. Si vous ne trouvez pas de pétoncles de baie, achetez des pétoncles plus gros que vous couperez en morceaux. N'oubliez pas d'enlever le muscle en forme de croissant qui est sur le côté; il est plus dur que le reste de la chair.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner les pétoncles

NÉCESSAIRE

8 brochettes de bambou longues et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de pétoncles de baie ou de pétoncles géants
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
4 lanières de zeste de citron de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
Poivre noir fraîchement moulu en abondance
1 botte de basilic frais, équeuté
8 tranches fines de 180 à 240 g (6 à 8 oz) de pancetta (bacon italien) ou de bacon régulier, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)

1. Sur le côté des pétoncles, avec les doigts, enlever le muscle en forme de croissant dur. Si on utilise des pétoncles de baie, couper les plus gros en quatre et couper les moyens en deux pour obtenir des morceaux de même grosseur. Rincer à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant.

2. Dans un bol moyen, à l'aide d'un fouet, combiner l'huile d'olive, le jus et le zeste de citron et le poivre. Ajouter les pétoncles et remuer pour bien les enrober de marinade. Couvrir et laisser mariner 30 min au réfrigérateur.

3. Retirer les pétoncles de la marinade et réserver. Enfiler les pétoncles en alternant avec une feuille de basilic et un morceau de pancetta.

4. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les kebabs sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Cuire de 1 à 2 min de chaque côté (de 2 à 4 min en tout), jusqu'à ce que les pétoncles soient fermes et blancs. Retourner à l'aide d'une pince et badigeonner à quelques reprises de marinade réservée.

6. À l'aide d'une fourchette, faire glisser les pétoncles des brochettes et les dresser dans des assiettes individuelles ou une grande assiette. Servir immédiatement.

ANTILLES FRANÇAISES

PALOURDES GRILLÉES
AU BEURRE DE COLOMBO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS EN ENTRÉE OU
2 À 3 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Les palourdes sont souvent les grandes oubliées du monde du gril. Pourtant, on les apprête ainsi dans les Antilles françaises, l'un des lieux à l'origine du barbecue. Le colombo est un genre de poudre de cari à la mode antillaise composée à la fois de riz et d'épices. Son goût aromatique et épicé fait ressortir le goût des palourdes d'une manière unique. Vous pouvez faire ma recette de colombo ou vous en procurer dans les épiceries antillaises. Un bon cari peut aussi faire l'affaire.

NÉCESSAIRE
Panier à crustacés (facultatif)

INGRÉDIENTS
8 c. à soupe de beurre salé
3 gousses d'ail, émincées
2 c. à café (2 c. à thé) de poudre de colombo maison (p. 558) ou du commerce ou de poudre de cari de qualité, ou plus au goût
Poivre noir fraîchement moulu
2 douzaines de palourdes du Pacifique (*littleneck*) ou des palourdes « Cherry-stone » (voir Note), brossées et nettoyées

1. Beurre de colombo : Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'ail, la poudre de colombo et cuire environ 2 min, jusqu'à ce que le mélange soit parfumé et que l'ail soit tendre sans être doré. Retirer du feu et ajouter du poivre et du colombo au besoin ; le goût doit être très relevé.

2. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à crustacés pendant 5 min et poser les palourdes dans le panier. Sinon, mettre les palourdes directement sur la grille chaude. Cuire de 6 à 8 min, jusqu'à ce que la coquille s'ouvre.

4. Dresser les palourdes dans des assiettes individuelles ou une grande assiette et jeter celles qui ne se sont pas ouvertes. Verser un peu de beurre de colombo sur chaque palourde et servir immédiatement.

NOTE : Les palourdes sont classées par grosseur. Les *littleneck* sont les plus petites. Pour un meilleur résultat, utiliser des palourdes d'une largeur maximale de 5 cm (2 po) pour cette recette, sinon elles seront trop dures.

FRANCE

MOULES GRILLÉES
ÉCLADE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

L'éclade de moules est une recette typique de l'île d'Oléron. On fait cuire les moules sur un feu d'épines de pin. Le mot *éclade* rappelle le verbe « éclore ». Non seulement on pourrait imaginer nos lointains ancêtres cuire leurs aliments de cette façon,



mais il s'agit effectivement de *la* manière dont ils faisaient cuire les fruits de mer. Cette méthode est encore très utilisée dans la région de Cognac.

Si vous n'avez pas de pins dans votre région, tournez-vous vers votre gril qui fera votre bonheur en toute simplicité. Les moules doivent être mangées pendant qu'elles sont encore très chaudes; leur coquille doit nous brûler un peu le bout des doigts. C'est pourquoi on leur donne aussi le nom de « moules brûle-doigts ».

NÉCESSAIRE

Panier à crustacés (facultatif)

INGRÉDIENTS

1,9 kg (4 lb) de moules
180 g (¾ tasse) de beurre non salé
3 gousses d'ail, émincées
10 g (⅓ tasse) de persil frais
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Brosser les moules à l'eau froide et jeter toutes celles qui ne se ferment pas quand on frappe doucement sur la coquille. À l'aide d'une pince demi-ronde ou d'une pince à épiler, ébarber les moules, puis retirer les filaments et les parasites qui peuvent y être accrochés.

2. Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'ail, le persil, le sel et le poivre. Cuire 2 min, jusqu'à ce que l'ail soit tendre mais sans être doré. Retirer du feu et transvaser dans 4 petits bols. Couvrir et réserver au chaud.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à crustacés pendant 5 min et poser les moules dans le panier, côté arrondi vers le bas (voir Note). Sinon, mettre les moules directement sur la grille chaude. Cuire de 2 à 6 min si on ferme le couvercle du gril ou un peu plus longtemps si on le laisse ouvert.

5. Dresser les moules dans des bols et jeter celles qui ne sont pas ouvertes. Déguster en retirant les moules de leur coquille avec les doigts ou une petite fourchette à fruits de mer. Tremper dans le beurre à l'ail et au persil. Prévoir des assiettes supplémentaires pour les coquilles vides.

NOTE: En regardant une moule de près, on distingue facilement un côté plat et un autre plus arrondi.

ÉTATS-UNIS

HUÎTRES À LA CRÈME DE RAIFORT

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS EN ENTRÉE OU
2 À 3 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Les huîtres ont un fort penchant pour le raifort. Dans cette recette, je mélange le raifort avec de la crème fouettée non sucrée qui fond dès qu'elle frôle les huîtres chaudes. Rien ne peut égaler le goût du raifort frais, mais celui que l'on trouve en pot donne aussi de merveilleux résultats.

NÉCESSAIRE

Panier à crustacés (facultatif)

INGRÉDIENTS

250 ml (1 tasse) de crème 35 %
1 c. à soupe de raifort frais, râpé ou en conserve, égoutté, ou plus au goût
1 c. à soupe de ciboulette fraîche hachée, ou la partie verte d'un oignon vert
1 c. à café (1 c. à thé) de zeste de citron, râpé
2 c. à café (2 c. à thé) de jus de citron fraîchement pressé
Sel et poivre noir fraîchement pressé
2 douzaines d'huîtres dans leurs coquilles, brossées et nettoyées

1. Battre la crème dans un bol moyen refroidi jusqu'à la formation de pics mous. Incorporer le raifort, la ciboulette, le zeste et le jus de citron. Saler et poivrer. Ajouter du raifort ou du jus de citron au besoin.

2. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à crustacés pendant 5 min et poser les huîtres dans le panier, côté arrondi vers le bas (voir Note). Sinon, mettre les huîtres directement sur la grille chaude. Cuire de 2 à 6 min, jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.

4. Dresser les huîtres dans des assiettes individuelles ou une grande assiette et jeter celles qui ne sont pas ouvertes. Napper chaque huître avec une cuillerée de crème de raifort et servir immédiatement.

NOTE : En regardant une huître de près, on distingue facilement un côté plat et un autre plus arrondi.

GRÈCE

POULPE GRILLÉ

KHTAPOTHI STI SKHARA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS

Pour apprécier la quintessence des îles grecques, prenez le temps de préparer ce hors-d'œuvre (*meze*) fort populaire. Le poulpe convient parfaitement au gril, qui fait ressortir toute la délicatesse de sa chair blanche qui absorbe l'huile d'olive, l'origan et le goût fumé de façon admirable. Faites-le griller au-dessus d'un feu de charbon de bois de préférence, jusqu'à ce qu'il soit noirci sur toutes les faces sans être brûlé. Vous pouvez cuire les crevettes et les calmars de la même façon. Cette recette est originale parce qu'on fait mariner le poulpe après l'avoir grillé à sec. Servez-le avec la Salade grecque renouvelée (p. 123).

960 g (2 lb) de poulpe, nettoyé et paré
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
2 c. à café (2 c. à thé) d'origan séché, de préférence grec
1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel ou de sel marin, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
6 à 8 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
7 g (¼ tasse) de persil plat frais, haché finement
Quartiers de citron

1. À l'aide d'un couteau d'office, peler et gratter la peau rougeâtre du poulpe (vous n'aurez probablement pas à faire cette étape puisqu'en général on le vend nettoyé). Laisser les tentacules entiers, mais couper le corps en quatre. Rincer à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant.

2. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

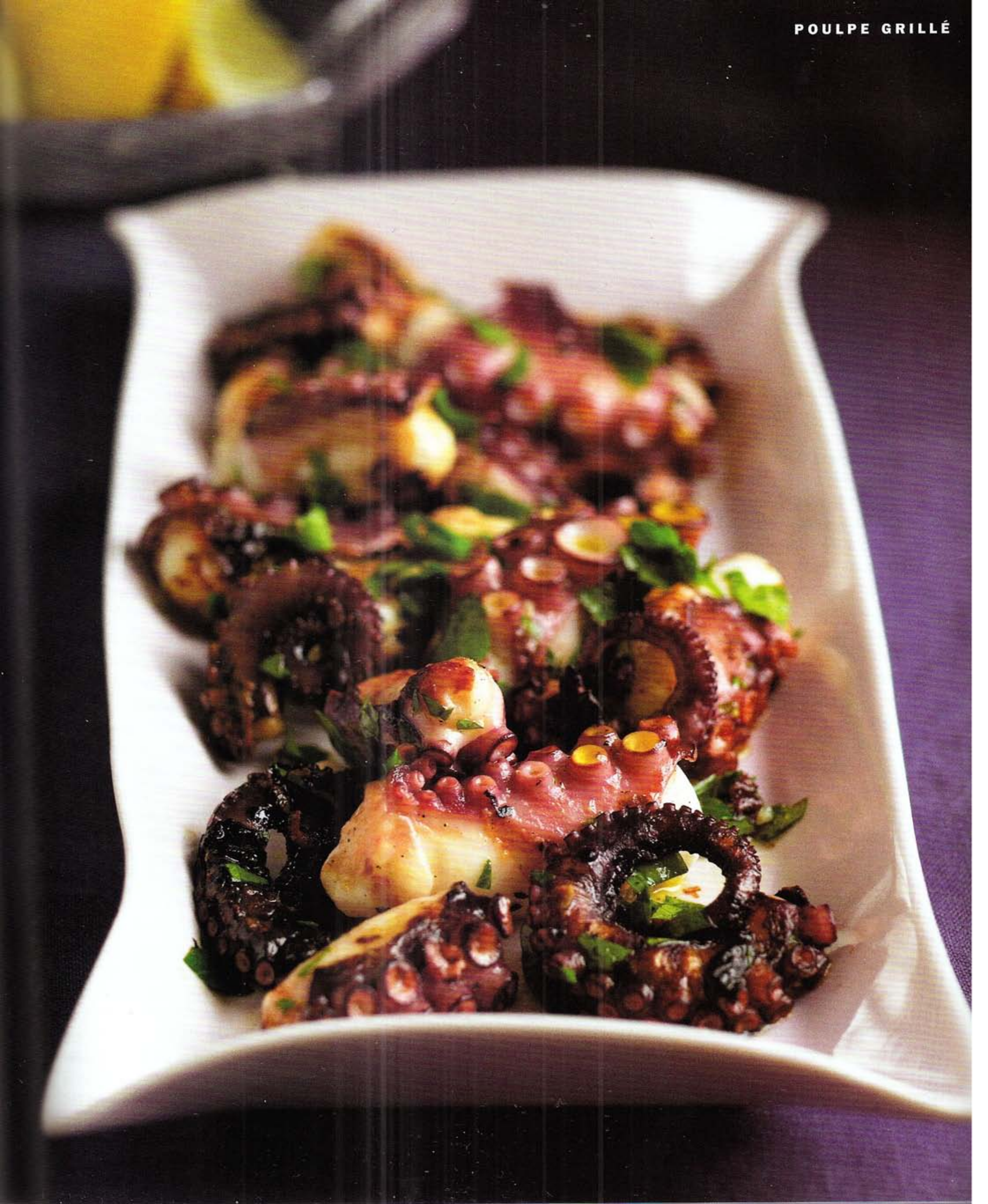
3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les morceaux de poulpe sur la grille chaude. Cuire de 3 à 6 min de chaque côté (de 6 à 12 min en tout), en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que le poulpe soit bien grillé et noirci (sans être brûlé).

4. Mettre le poulpe sur une planche à découper et trancher en bouchées. Dresser dans un bol de service.

5. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, combiner le vinaigre de vin, le jus de citron, l'origan, le sel, le poivre, l'huile d'olive et le persil. Verser la marinade sur le poulpe et touiller pour bien l'enrober. Laisser mariner de 5 à 30 min (le poulpe peut se servir chaud ou à température ambiante). Ajouter du sel ou du vinaigre de vin au besoin ; le goût doit être très relevé. Servir avec des quartiers de citron.

Ouzo et poulpe

L'ouzo va de pair avec le poulpe. Cette boisson grecque à l'anis semble avoir été créée pour accompagner divinement ce délice de la mer. Versez-en quelques doigts dans un verre et remplissez-le d'eau. L'ouzo prendra une apparence laiteuse. Comme il est facile de se laisser griser par cet alcool, assurez-vous d'avoir un chauffeur désigné.



BAHAMAS

CONQUES GRILLÉES À LA BAHAMIENNE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

La conque est blanche, douce et délicate. Mal connue en Amérique du Nord, on peut dire qu'elle est une richesse nationale des Bahamas. Promenez-vous au marché de Potter's Cay sous le pont de Paradise Island ou dans le parc récréotouristique d'Arawak Cay où des dizaines de stands d'alimentation offrent aux passants cet escargot de mer géant. Après avoir mangé une salade de conques bien relevée (la façon la plus commune de les consommer) et des conques frites, vous serez fin prêt pour découvrir la saveur des conques grillées.

Il suffit de les envelopper dans du papier d'aluminium avec des oignons, de l'ail, des piments et du beurre. Pour les imprégner du bon goût de fumée, le chef Basil Dean de Nassau fait griller les conques directement au-dessus de la braise avant de les envelopper. On peut préparer les poissons blancs de la même façon.

NÉCESSAIRE

Papier d'aluminium très résistant

INGRÉDIENTS

720 g (1 ½ lb) de conques, parées et nettoyées (4 grosses tranches ou 8 petites)
Sel et poivre noir fraîchement pressé
60 g (⅔ tasse) d'oignons, hachés très finement
2 gousses d'ail, émincées
½ à 1 piment oiseau ou autre piment piquant, épépiné et émincé (pour un goût plus épicé, ne pas épépiner)
2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
4 c. à soupe de beurre salé
Quartiers de citron vert

1. Attendrir les tranches de conque en les aplatissant jusqu'à 6 mm (¼ po) d'épaisseur à l'aide d'un maillet ou d'un rouleau à pâtisserie. Saler et poivrer sur les deux faces.

2. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les tranches de conque sur la grille chaude et cuire rapidement, environ 1 min de chaque côté, en les retournant à l'aide d'une pince. (L'idée est de marquer les tranches avec la grille brûlante et de les imprégner de la saveur du gril.) Laisser refroidir dans une grande assiette et garder le feu allumé.

4. Couper 4 morceaux de papier d'aluminium résistant de 30,5 x 20 cm (12 x 8 po). Disposer 1 grande ou 2 petites tranches de conque au centre de chaque morceau.

5. Dans un bol, mélanger les oignons, l'ail et les piments. Mettre une cuillerée de ce mélange sur chaque tranche de conque. Verser 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de jus de citron vert et terminer par 1 c. à soupe de beurre sur chaque portion. Remonter les côtés du papier d'aluminium et le plisser pour former une petite papillote hermétique. Répéter l'opération pour chaque portion.

6. Quand le gril est prêt, mettre les papillotes sur la grille chaude et cuire environ 5 min, jusqu'à ce que les conques soient bien cuites et tendres (vérifier la cuisson en piquant le centre d'une conque avec une brochette métallique; si elle ressort très chaude, la conque est cuite).

7. Ouvrir les papillotes et dresser les conques et leur garniture dans des assiettes. (Ou vos convives aimeront peut-être ouvrir eux-mêmes les papillotes. Dites-leur de faire attention à la vapeur très chaude qui en sortira.) Servir avec un quartier de citron vert.

AFRIQUE DU SUD

CALMARS GRILLÉS DE DURBAN

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Vous savez peut-être que les racines culinaires de l'Afrique du Sud remontent jusqu'en Angleterre, en Hollande et, bien sûr, en Afrique. Ce que vous ignorez probablement, c'est que plusieurs villes, dont Durban, située au bord de l'océan Indien, comptent de

larges communautés indiennes et malaisiennes, un rappel de l'époque où les travailleurs manuels asiatiques étaient envoyés là-bas pour travailler dans les mines d'or et de diamant. Ces calmars grillés ont le goût explosif que l'on associe tout naturellement à la cuisine de l'Inde et du Sud-Est asiatique. Le quadrillage de la surface des calmars n'est pas essentiel, mais il permet de faire une présentation plus spectaculaire.

PRÉPARATION

1 à 2h pour mariner le calmar

NÉCESSAIRE

Panier à poisson (facultatif)

INGRÉDIENTS

- **960 g (2 lb) de calmars, nettoyés (incluant les tentacules)**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de graines de coriandre**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de graines de cumin**
- **3 gousses d'ail, pelées**
- **½ petit oignon, pelé**
- **1 morceau de gingembre frais de 2,5 cm (1 po), pelé**
- **3 tiges de citronnelle fraîche, parées et coupées en fines tranches ou 3 lanières de zeste de citron de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur**
- **1 à 3 piments serranos ou jalapeños, épépinés (pour un goût plus épicé, ne pas épépiner)**
- **175 ml (¾ tasse) de lait de coco en conserve ou maison (p. 127)**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût**
- **15 g (½ tasse) de feuilles de coriandre fraîche**
- **Quartiers de citron vert**

1. Rincer les calmars à l'eau froide, égoutter et éponger avec du papier absorbant. Faire une incision d'un côté du corps et l'ouvrir sur la largeur. On obtiendra des feuilles minces comme du papier. Si désiré, à l'aide d'un couteau, créer un quadrillage en faisant de légères incisions. Laisser les tentacules entiers. Mettre les calmars dans un grand bol, couvrir et réserver au réfrigérateur pendant la préparation de la marinade.

2. Chauffer une poêle à sec à feu moyen (ne pas utiliser de poêle antiadhésive). Ajouter les graines de coriandre et de cumin et cuire environ 3 min, jusqu'à ce qu'elles soient grillées et que leur odeur commence à se libérer; secouer la poêle de temps à autre. Retirer du feu et laisser refroidir. Moudre grossièrement les graines refroidies dans le robot de cuisine ou le mélangeur (voir Note). Ajouter l'ail, les oignons, le gingembre, la citronnelle, les piments, le lait de coco, le sel et le poivre et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter du sel ou du poivre au besoin; la marinade doit être très relevée. Ajouter 7 g (¼ tasse) de coriandre, verser la marinade sur les calmars et mélanger pour bien enrober. Couvrir et laisser mariner de 1 à 2h au réfrigérateur en retournant les calmars de temps à autre.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, huiler et préchauffer le panier à poisson pendant 5 min ou brosser et huiler la grille. Poser les morceaux de calmar sur la grille chaude et cuire de 1 à 2 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils soient fermes et blancs. Retourner à l'aide d'une pince.

5. Dresser les calmars dans des assiettes individuelles ou une grande assiette. Parsemer de coriandre et servir immédiatement avec des quartiers de citron vert.

NOTE: Si le temps presse, utiliser des épices moulues pour éviter d'avoir à les faire griller.

MACAO

SEICHES GRILLÉES DE FERNANDO À LA SALSA MACANESE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Fernando Gomes sait reconnaître les bonnes choses. Lorsqu'il a quitté les Açores au début des années 1980, Macao était encore une colonie portugaise. Ce territoire allait être rétrocédé à la Chine en 1999. Ce fut pour lui un véritable coup de foudre. Il a décidé d'imiter ce que plusieurs Portugais font à Macao: ouvrir un

restaurant. Derrière une devanture de brique étrange, une spacieuse cour accueille les convives dans un pavillon en plein air. Le resto de Fernando est situé dans l'île la plus tranquille du territoire de Macao, Coloane, et il tourne le dos à la plage de Hac Sa. Les seiches grillées valent à elles seules que l'on s'y rende.

Les seiches sont un peu les cousines des calmars. Elles sont plus larges, plus dodues et ont un goût un peu moins prononcé. Dans certaines poissonneries qui desservent une large clientèle asiatique, hispanique ou italienne, on en trouve qui sont d'excellente qualité. Vous pouvez aussi prendre des calmars sans risquer de vous tromper. Je vous recommande de les griller sur un feu de charbon de bois.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour mariner la seiche

NÉCESSAIRE

Panier à poisson (facultatif)

INGRÉDIENTS

720 à 960 g (1 ½ à 2 lb) de seiches ou de calmars (avec les tentacules), nettoyés
160 g (⅔ tasse) d'huile d'olive extravierge
3 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût
1 petit oignon, haché finement
7 g (¼ tasse) de persil plat frais, haché finement
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
1 tomate moyenne mûre, épépinée (voir encadré p. 512) et coupée en dés

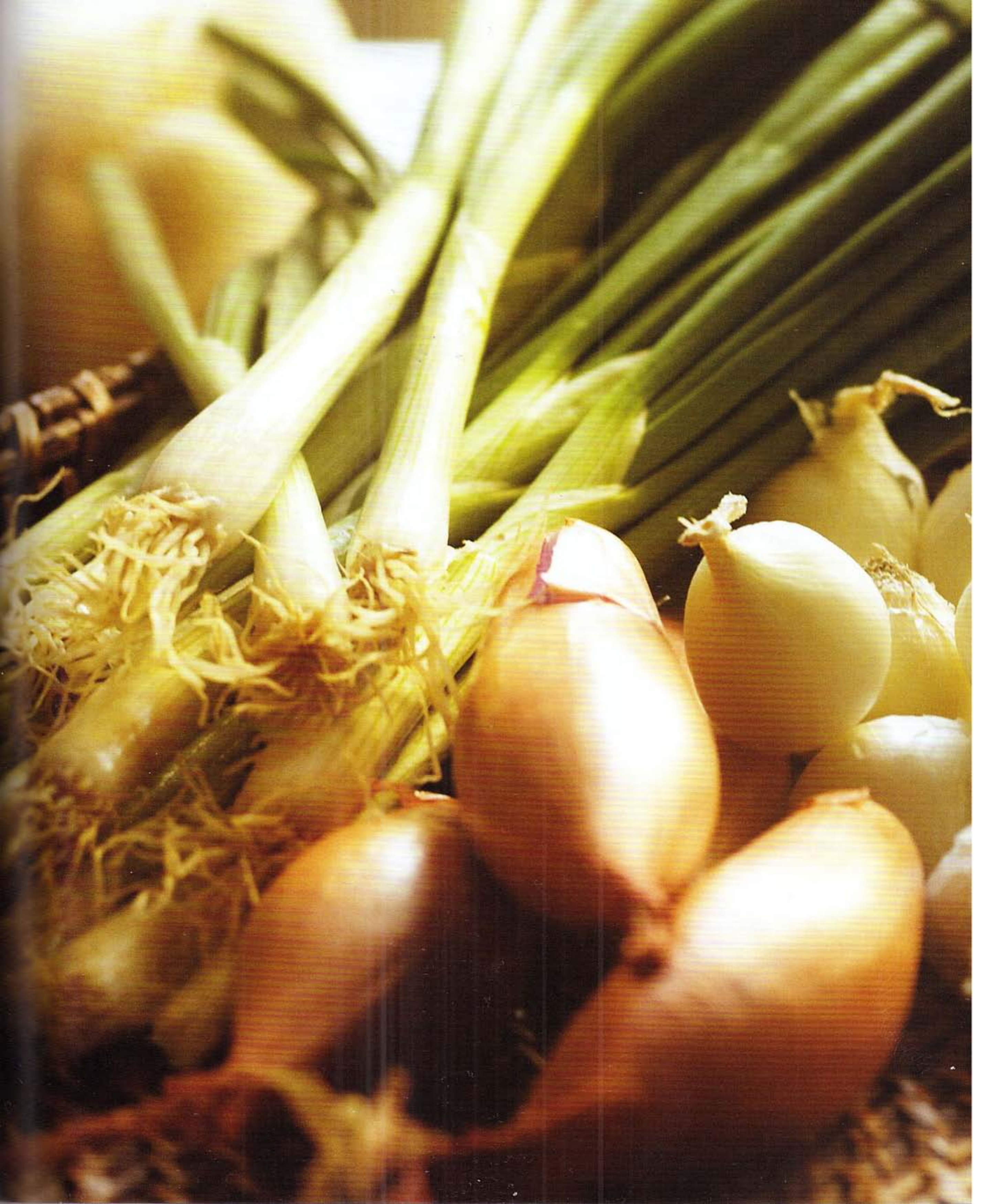
1. Rincer les seiches à l'eau froide, égoutter, éponger avec du papier absorbant et mettre dans un bol à l'épreuve de la corrosion.

2. Dans un bol à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, combiner l'huile d'olive, le vinaigre de vin, les oignons, le persil, le sel et le poivre. Ajouter du vinaigre ou du sel au besoin; le goût doit être très relevé. Verser la moitié sur les seiches. Couvrir et laisser mariner 30 min au réfrigérateur. Verser le mélange d'huile restant dans un joli bol et ajouter les tomates. Réserver.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, huiler et préchauffer le panier à poisson pendant 5 min ou brosser et huiler la grille. Retirer les seiches de la marinade et conserver celle-ci. Poser les seiches sur la grille chaude et cuire de 2 à 3 min (de 4 à 6 min en tout) de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient joliment noircies et juste assez fermes. Retourner à l'aide d'une pince et badigeonner de marinade à quelques reprises en cours de cuisson.

5. Dresser dans des assiettes individuelles ou une grande assiette. Servir immédiatement avec les tomates.





SOUS-MARINS À LA PROVENÇALE | PAGE 444

CHAPITRE 13

LE GRIL VÉGÉTARIEN

Traditionnellement, le barbecue nord-américain a longtemps été consacré aux amateurs de viande. Si vous n'aimiez pas les hot-dogs, les hamburgers, les biftecks et les brochettes, il était difficile de vous sentir bienvenu à un tel repas. Plusieurs végétariens préféraient rester à la maison plutôt que de se contenter d'une assiette de salade de chou et de salade de pommes de terre.

« Celui qui se nourrit de légumes-racines est capable de tout faire. »
PROVERBE CHINOI[S]

Heureusement, les temps ont changé. De nos jours, de plus en plus de gens adoptent une alimentation du moins partiellement végétarienne. Les chefs et les grillardins ont dû eux aussi changer leurs habitudes en offrant une plus grande variété d'aliments correspondant à l'engouement général pour une alimentation plus saine.

Ce chapitre est consacré à plusieurs plats végétariens du monde entier, de la raclette suisse aux brochettes indiennes de légumes en passant par le *dengaku* japonais (un mets saugrenu dont le nom signifie « tofu sur échasses »). Qui a prétendu que la viande était indispensable?

Ce n'est pas de l'opportunisme de ma part. Pendant que je travaillais à la rédaction de ce livre, ma femme et ma fille ont cessé de manger de la viande (elles ont depuis reconsidéré leur point de vue au sujet des protéines animales). Je me devais donc de m'intéresser à la cuisine végétarienne afin de pouvoir continuer à profiter de nos repas en famille. Mais rien ne vaut une expérience personnelle. Essayez ces recettes et vous verrez qu'il n'est pas nécessaire de servir de la viande pour faire un barbecue remarquable.

ÉTATS-UNIS

PIZZA SUR LE GRIL

Je n'oublierai jamais la première fois que j'ai mangé une pizza grillée. C'était en 1985 au restaurant *Al Forno* de Providence, au Rhode Island. La serveuse a placé devant moi une pâte rectangulaire aux bords croustillants, légèrement brûlée en dessous et plutôt difficile à mâcher au centre. Elle était recouverte de flaques de sauce tomate, d'une poussière de fromage râpé et d'une poignée de basilic frais haché. Cela n'avait rien à voir avec la pizza que je connaissais et son goût était comparable à celui d'un pain naan qu'on aurait fait gonfler comme un pita. Mais ce fut un véritable coup de foudre!

Les propriétaires du restaurant, Johanne Killeen et George Germon, ont créé leur pizza grillée accidentellement. « Un vendeur nous a parlé d'une pizza grillée qu'il avait mangée en Italie, raconte Johanne. Nous pensions qu'il avait confondu le four à bois avec un gril, mais nous étions suffisamment intrigués pour faire un test. »

La pizza grillée est facile à préparer et impressionnante à servir à nos convives. Elle offre l'un des meilleurs goûts au monde. Faites toutefois attention à quelques points importants. Faites d'abord un feu à deux zones afin qu'une partie du gril soit plus chaude; cette zone servira à saisir la pâte. La partie la moins chaude servira à garder la pizza au chaud sans que le dessous risque de brûler pendant que l'on met la garniture sur le dessus.

Étirez la pâte dans l'huile d'olive plutôt que dans la farine. L'huile gardera la pâte croustillante. Pour commencer, la pâte aura tendance à vouloir rétrécir, mais il ne faut pas perdre patience. En continuant de bien l'étirer, elle prendra la forme et l'épaisseur voulues.

Enfin, il faut mettre les éléments de la garniture dans l'ordre contraire de ce que nous faisons habituellement: d'abord l'huile d'olive, puis le fromage, et enfin les tomates ou la sauce tomate. Cela permet au fromage de fondre même s'il n'est pas directement exposé à la chaleur. Voici ma recette de pâte à pizza ainsi que deux recettes de pizzas qui transformeront à tout jamais votre façon de voir ce délice d'Italie.

PÂTE À PIZZA

SUFFISAMMENT DE PÂTE POUR FAIRE 2 PIZZAS RECTANGULAIRES DE 33 X 23 CM (13 X 9 PO)

La pâte du restaurant *Al Forno* doit sa saveur particulière à trois types de farine: la farine blanche, la farine de blé entier et la semoule de maïs moulue sur pierre.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 3 h pour faire la pâte et la faire lever

INGRÉDIENTS

1 enveloppe de levure sèche active
1 c. à café (1 c. à thé) de sucre
2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel ou de sel marin
3 c. à soupe de semoule de maïs blanche fine
3 c. à soupe de farine de blé entier
1 c. à soupe d'huile d'olive extravierge, et un peu plus pour le bol
450 à 490 g (3 à 3 ½ tasses) de farine tout usage non blanchie, ou plus au besoin

1. Dans un grand bol, verser 250 ml (1 tasse) d'eau chaude, puis ajouter la levure sèche et le sucre. Mélanger jusqu'à dissolution du sucre et laisser reposer 5 min. Ajouter le sel, la semoule de maïs, la farine de blé entier et l'huile d'olive. Ajouter graduellement la farine pour former une pâte qui se détache facilement des parois du bol. Pétrir la pâte avec les mains sur une surface farinée ou avec un robot de cuisine ou un batteur à main muni d'un crochet pétrisseur, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et élastique. La pâte doit être douce et spongieuse sans être collante. Pétrir de 6 à 8 min.

2. Rouler la pâte en boule et la mettre dans un bol bien huilé. Huiler la pâte de tous les côtés. Couvrir la pâte avec de la pellicule plastique et la laisser lever dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air pendant 1 à 2 h. Rabattre la pâte.

3. Laisser lever la pâte de nouveau de 40 à 50 min, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Rabattre la pâte de nouveau et la séparer en 2 parties de même grosseur. Faire 2 boules de pâte, les aplatir pour obtenir des disques épais. Vous êtes maintenant prêt à faire des pizzas.

Les grillades indiennes

« Barbecue » n'est pas le premier mot qui nous vient à l'esprit quand on parle de cuisine indienne. Bien que principalement reconnue pour ses caris, ses chutneys et ses plats de riz, l'Inde n'en est pas moins un point chaud du barbecue dans le monde. Parmi les mets préparés sur la braise, on retrouve le tandouri, un plat dont le nom est dérivé de « tandour », le four en terre cuite dans lequel il est cuit.

Manjit Gill, qui à l'époque de ma visite était chef cuisinier du restaurant *Bukhara* du *Sheraton* de New Delhi, m'a expliqué que tout l'art du tandouri réside dans le four lui-même. Le tandour de terre cuite du *Bukhara* ressemble à une grande urne qui vous monte jusqu'à la taille. Il y a près de 5000 ans qu'on utilise ce type de four en Inde et en Asie centrale ; on le retrouve aussi en Iran, où il porte le nom de *tanoor,* et dans les montagnes caucasiennes, où on le nomme *tone.* Dans le nord de l'Inde, le tandour est un outil culinaire indispensable. Manjit croit que « tandour » vient du mot sanscrit *kandu,* qui désigne une sorte de bol, ou de l'expression perse *tata andar,* qui veut dire « chaud à l'intérieur ». L'explication est plausible, car qui dit tandour dit chaleur. Chaque jour, Manjit doit préchauffer ses fours pendant trois heures, jusqu'à ce que la température interne atteigne 425 °C (800 °F). Poivrons, choux-fleurs et autres légumes indiens grillent en quelques minutes à peine dans pareille chaleur. Un tandour bien chaud produira un *raan gosht* (cuisseau de chevreau mariné dans le yogourt et la farine de pois chiche) si tendre qu'on pourra détacher la viande avec les doigts – je dis cela parce que les Indiens mangent justement avec leurs doigts. Les kebabs émergent du tandour dorés à souhait. On fait cuire, directement sur les parois du four, un pain d'une légèreté incomparable qui a un bon petit goût de fumée.

À la rapidité avec laquelle les cuisiniers s'affairent autour des tandours, on pourrait croire que le tandouri est un plat facile à préparer, mais en réalité il n'en est rien. Viandes et légumes doivent être marinés longuement – et jusqu'à deux fois – dans une mixture de yogourt, de vinaigre, de tamarin et de jus de citron. Des purées d'ail et de gingembre forment une base sur laquelle viennent s'ajouter les arômes enivrants d'une mixture d'épices appelée *masala*. La viande est parfois laissée à mariner toute la nuit, ce qui l'attendrit considérablement et lui permet de cuire rapidement. Les aliments marinés sont embrochés puis insérés dans le tandour. Si le tandouri est si succulent, c'est en partie à cause de la position verticale des brochettes ; jus et graisses dégoulinent tout le long de la brochette, ce qui rend la viande juteuse et savoureuse. Les kebabs de tandouri sont généreusement badigeonnés de *ghee* (beurre clarifié) avant d'être servis.

Contrairement à leur pendant nord-américain, les barbecues indiens regorgent de mets végétariens. Le *paneer tikka* est un kebab végé comportant des morceaux de fromage panés à la farine de pois chiche ; le *tandoori aloo* est une brochette de pommes de terre farcies de noix d'acajou, de raisins secs et de coriandre. Le tandouri est traditionnellement servi avec plusieurs mets d'accompagnement – chutney à la menthe, *raita* (condiment à base de yogourt), etc. – et un assortiment incroyable de pains. À l'origine, le tandour n'était ni plus ni moins qu'un four à pain et aujourd'hui il conserve cette fonction. Il y a dans chaque village du nord de l'Inde une boulangerie à ciel ouvert où on prépare des *roti* (pains de blé entier sans levain), des *paratha* (de minces pains au beurre que l'on empile les uns sur les autres comme des crêpes) et des *naan* (des pains au levain légers et légèrement sucrés). Les tablées nombreuses qui dînent au *Bukhara* peuvent commander un énorme pain *naan* qui prend la forme d'un bol de près de 1 m de diamètre.

Pour qu'un tandouri soit authentique, il doit être cuit dans un tandour. Cela dit, on peut concocter une variante fort respectable dans un barbecue au charbon ou au gaz en appliquant la méthode de cuisson « sans grille » de la page 23. Outre le tandour lui-même, les marinades, les épices et le badigeonnage final sont autant d'éléments qui confèrent au tandouri sa saveur. Alors, n'hésitez pas !

PIZZA GRILLÉE
AUX TOMATES, AU FROMAGE ET AU BASILIC

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
2 PIZZAS RECTANGULAIRES DE 33 X 23 CM (13 X 9 PO)

2 grosses tomates, émondées et coupées en tranches 1,25 cm (½ po) d'épaisseur sur la largeur
6 c. à soupe d'huile d'olive extravierge, ou plus au besoin
Gros sel ou sel marin et poivre noir fraîchement moulu
1 recette de base de Pâte à pizza (voir recette p. 432)
2 gousses d'ail, émincées
95 g (⅔ tasse) de fromage italien fontina, émincé ou en dés
45 g (⅓ tasse) de pecorino romano, fraîchement râpé
16 feuilles de basilic frais

1. Préparer le gril à deux zones de cuisson directe (voir p. 19), préchauffer les deux tiers du gril à température moyenne et garder l'autre tiers comme zone de sécurité sans chaleur.

2. Quand le gril est prêt, badigeonner légèrement les tranches de tomate d'huile d'olive, saler et poivrer. Laisser noircir légèrement les tomates sur la partie chaude du gril, environ 2 min de chaque côté, en les retournant à l'aide d'une spatule. Mettre les tomates dans une assiette et laisser refroidir. Laisser le feu allumé.

3. Huiler généreusement une grande plaque à pâtisserie. Mettre un disque de pâte au centre. Étirer doucement la pâte sur la plaque avec les doigts et les paumes pour lui donner plus ou moins la forme d'un rectangle de 33 x 23 cm (13 x 9 po) ayant 3 à 6 mm (⅛ à ¼ po) d'épaisseur. Cette technique demande un peu de pratique, mais il ne faut pas se décourager si le rectangle n'est pas parfait. Répéter l'opération avec l'autre disque de pâte sur une autre plaque huilée.

4. Travailler un rectangle de pâte à la fois et, avec les deux mains, soulever délicatement la pâte et la poser sur la grille chaude. Après 3 à 5 min de cuisson, quand le fond commence à dorer et à être couvert de bulles, retourner la pâte avec une pince ou deux spatules et la glisser sur la zone sans chaleur.

5. Frotter rapidement le dessus de la pâte avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Disperser la moitié de l'ail, saupoudrer la moitié du fromage, disposer la moitié des tranches de tomate et garnir avec la moitié du basilic. Verser un filet d'huile (1 c. à soupe), saler et poivrer.

6. Glisser la pâte sur la zone chaude et cuire de 2 à 4 min; faire faire une rotation à la pâte pour obtenir une cuisson uniforme. Cuire jusqu'à ce que le dessous commence à dorer et que le fromage soit fondu.

7. Retirer la pizza du gril, couper en morceaux et servir. Répéter avec l'autre pâte et les ingrédients restants.

PIZZA GRILLÉE
À LA ROQUETTE ET AU FROMAGE ITALIEN

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
2 PIZZAS RECTANGULAIRES DE 33 X 23 CM (13 X 9 PO)

Lorsqu'ils font de la pizza sur le gril, les propriétaires du *Al Forno*, Johanne et George, insistent pour que la garniture reste simple. Il ne faut surtout pas masquer le bon goût de la pâte grillée.

1 recette de base de Pâte à pizza (p. 432)
6 c. à soupe d'huile d'olive extravierge, ou plus au besoin
2 gousses d'ail, émincées
140 g (1 tasse) de fromage bel paese, émincé
6 c. à soupe de parmesan, fraîchement râpé
2 grosses tomates mûres, pelées, épépinées (voir p. 512), et hachées grossièrement
24 feuilles de roquette, rincées et équeutées

1. Faire les étapes 1 à 4 de la recette précédente en travaillant un rectangle de pâte à la fois. Après avoir retourné la pâte sur le gril, la couvrir avec la moitié des fromages, la moitié des tomates et 12 feuilles de roquette.

2. Glisser la pâte sur la zone chaude et cuire de 2 à 4 min; faire faire une rotation pour obtenir une cuisson uniforme. Cuire jusqu'à ce que le dessous commence à dorer et que le fromage soit fondu.

3. Retirer la pizza du gril, couper en morceaux et servir. Répéter l'opération avec l'autre pâte et les ingrédients restants.

SUISSE

RACLETTE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS

La raclette est le fromage grillé par excellence. Pendant des siècles, les Suisses romands ont fait fondre des meules de ce délicieux fromage devant un bon feu. Ils ont l'habitude de servir ce mets avec des pommes de terre bouillies ou du pain. Le mot *raclette* désigne à la fois le plat et le fromage utilisé. Ce dernier offre une pâte semi-ferme à base de lait de vache. La meule a environ 8 cm (3 po) d'épaisseur, pèse de 6 à 8 kg (13 à 17 lb) et contient 45 % de matières grasses. La croûte beige foncé est non comestible.

960 g (2 lb) de petites pommes de terre rouges, brossées et coupées en deux
Sel
30 oignons miniatures marinés, égouttés
30 cornichons surs miniatures marinés, égouttés
6 tranches épaisses de pain de seigle ou de pain de campagne
1 morceau de fromage à raclette de 1,2 à 1,4 kg (2 ½ à 3 lb) (voir Note)

1. Mettre les pommes de terre dans une grande casserole remplie d'eau salée. Porter à ébullition à feu élevé, réduire la chaleur à feu moyen et laisser cuire doucement 10 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter dans une passoire, rincer à l'eau froide et égoutter. Diviser les pommes de terre, les oignons et les cornichons dans 6 assiettes individuelles et réserver.

La raclette

L'amateur de barbecue ne songerait pas à aller dans les Alpes pour manger des mets cuits sur la braise, pourtant c'est dans les chalets alpins de Suisse et de France qu'on trouve une des meilleures grillades qui soit. Une grillade qui emploie de surcroît cet ingrédient atypique qu'est le fromage. J'ai nommé ce grand favori de l'après-ski : la raclette.

La façon traditionnelle de préparer la raclette consiste à placer une demi-meule de fromage sur une pierre qu'on dépose devant un feu de foyer. La chaleur ramollit la partie exposée du fromage que l'on racle ensuite, d'où le nom de « raclette » une fois la chose rendue dans l'assiette. Les accompagnements traditionnels sont : pain croûté, pommes de terre bouillies ainsi que petits oignons et cornichons marinés. Notez que de nos jours la raclette n'est que rarement préparée devant un feu de bois ; les restos utilisent plutôt un petit gril électrique que l'on dépose sur la table des clients.

Le fromage utilisé dans la raclette se nomme lui aussi raclette. Il a une odeur très forte, passablement désagréable, qui disparaît quand on le fait griller. En fondant, ce fromage de lait cru élaboré en France et en Suisse prend une texture crémeuse et un goût aussi doux et sucré que la mozzarella. Steven Jenkins, auteur de *Cheese Primer,* un ouvrage de référence sur le fromage, recommande les raclettes provenant des villages de Bagnes, de Conches, de Gosmer et d'Orsières en Suisse, ou de Brunnerois et de Perrin en France. Vous trouverez ces raclettes dans la plupart des fromageries et épiceries spécialisées.

2. Si on cuit la raclette sur un feu de bois ou un four à bois, faire un feu à combustion vive. Si on utilise un gril, préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, piquer le pain dans une fourchette à long manche (ou utiliser une pince) et griller le pain au-dessus du feu. On peut aussi griller le pain sur la grille chaude du gril de 1 à 3 min de chaque côté, en le retournant avec une pince. Répartir les tranches de pain grillées dans les assiettes.

4. Préparation de la raclette: *Si la cuisson est sur feu de bois,* utiliser une pince à ressort à long manche et tenir le fromage près du feu de 2 à 4 min, jusqu'à ce qu'il commence à fondre. Racler le fromage fondu et le faire tomber sur le pain, les pommes de terre, les oignons et les cornichons. Remettre le fromage près du feu et répéter l'opération selon le nombre de convives.

Si la cuisson est sur le gril, brosser et huiler la grille. Mettre le fromage directement sur la grille. Cuire le fromage environ 2 min, jusqu'à ce que le dessous soit fondu. Racler le fromage fondu et le faire tomber sur le pain, les pommes de terre, les oignons et les cornichons. Remettre le fromage sur la grille et répéter l'opération selon le nombre de convives.

NOTE: On aura besoin de 1,2 kg (2 ½ lb) de fromage pour servir 6 personnes. Par contre, si on utilise un feu de bois, il sera plus facile de travailler avec un morceau de fromage de 1,9 à 2,8 kg (4 à 6 lb). Il se tiendra beaucoup mieux près de la flamme vive. Utiliser les surplus de fromage pour un autre usage.

INDE

POIVRONS TANDOURI

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 PORTIONS

En Inde, les poivrons grillés sont fort appréciés dans les moindres petits restos de tandouri. Leurs piments ressemblent à des poivrons miniatures, mais ils sont plus forts. On dirait un croisement entre le poivron vert et le *chile poblano* mexicain. Je compense la douceur du poivron en ajoutant une bonne dose de cayenne dans la farce. Celle-ci est d'ailleurs un repas en soi puisqu'elle est composée d'oignons, de tomates, de chou et de noix de cajou solidement assaisonnés d'épices et de fromage. Les Indiens font cuire les poivrons sur une broche verticale dans un four appelé tandour. Chez nous, la meilleure manière de les faire griller est de les poser sur la grille et d'utiliser la méthode de cuisson à chaleur indirecte. N'oubliez pas que les poivrons jaunes et rouges sont aussi délicieux que les verts pour cette recette.

POIVRONS ET MARINADE

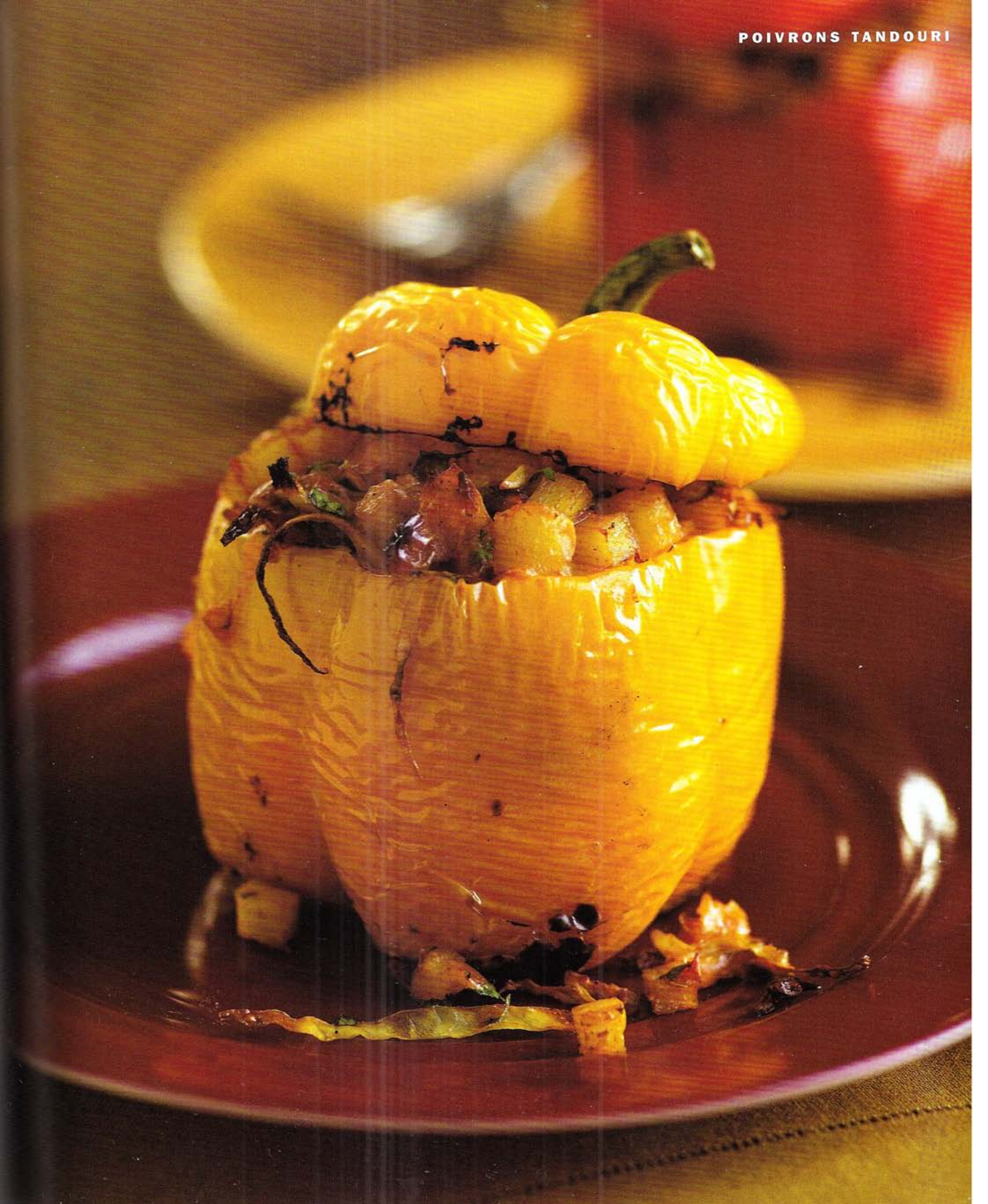
4 gros poivrons jaunes, rouges ou verts
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
1 c. à soupe d'huile végétale
1 gousse d'ail, hachée grossièrement
1 morceau de 1,25 cm (½ po) de gingembre frais, pelé
¼ c. à café (¼ c. à thé) de sel

FARCE

2 c. à soupe d'huile végétale
½ c. à café (½ c. à thé) de graines de cumin
½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu
¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre de Cayenne, ou plus au goût
1 oignon moyen, haché finement
1 gousse d'ail, émincée
1 pomme de terre d'environ 300 g (10 oz), pelée et coupée en dés de 6 mm (¼ po)
⅓ de chou vert, évidé et coupé en fines tranches
1 grosse tomate mûre, hachée finement
2 c. à soupe de noix de cajou, hachées grossièrement
2 c. à soupe de raisins secs dorés (facultatif)
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée grossièrement
70 g (½ tasse) de gouda ou de cheddar doux, râpé
Sel

1. Préparation des poivrons et de la marinade: Couper le dessus des poivrons et réserver pour faire des chapeaux de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. À l'aide d'une cuillère parisienne, évider et épépiner les poivrons. Réserver les poivrons et leurs capuchons.

2. Dans le robot de cuisine ou le mélangeur, combiner le jus de citron, 1 c. à soupe d'huile, l'ail, le gingembre et ¼ c. à café (¼ c. à thé) de sel jusqu'à texture lisse. À l'aide d'un pinceau, badigeonner l'intérieur des poivrons et laisser mariner.



3. Préparation de la farce : Dans une grande poêle ou une casserole, chauffer 2 c. à soupe d'huile à feu moyen. Ajouter les graines de cumin, le curcuma, le poivre de Cayenne, les oignons et l'ail émincé. Cuire environ 5 min, jusqu'à ce que les oignons commencent à dorer. Ajouter les pommes de terre, le chou, les tomates, les noix de cajou et les raisins, et cuire 2 min. Réduire à feu doux, couvrir et cuire de 10 à 15 min, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Après 10 min de cuisson, si les légumes baignent dans trop de liquide, cuire 5 min à découvert pour laisser évaporer le plus de liquide possible. Ajouter la coriandre et cuire 1 min de plus. Ajouter le fromage. Retirer du feu, ajouter du sel et du poivre de Cayenne au besoin ; la farce doit être très relevée.

4. À l'aide d'une cuillère, farcir généreusement les poivrons. S'ils ne tiennent pas bien debout, les déposer sur un cercle de papier d'aluminium chiffonné. Poser les capuchons sur le dessus. Les poivrons peuvent être réfrigérés jusqu'à 6 h une fois recouverts de pellicule plastique.

5. Préparer le gril pour cuisson indirecte et mettre une lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir les liquides.

6. Quand le gril est prêt, poser les poivrons farcis au centre de la grille, loin de la chaleur vive. Refermer le couvercle et cuire de 20 à 30 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et bien dorés. En toute fin de cuisson, j'aime bien glisser les poivrons au-dessus de la flamme pour que la pelure noircisse légèrement. Servir les poivrons immédiatement.

INDE

TOFU « WHITE RABBIT »

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Cette recette ingénieuse est une inspiration de Manu Mehta, chef exécutif au *Sheraton Rajputana* de Jaipur. Répondant aux souhaits d'une large clientèle végétarienne, il a créé une recette sans viande semblable à la vedette culinaire de la région : le lapin barbecue. Il prépare ce plat avec du *paneer*, un fromage blanc indien tendre qui ne perd toutefois pas sa forme une fois cuit.

Le chef Mehta et moi croyons que ce mets mérite aussi d'être essayé avec un ingrédient qui n'a rien d'indien : le tofu. Si vous pensez que le tofu est sans goût, cette recette est pour vous. On le rehausse d'abord avec une farce à la coriandre et à la menthe, puis on l'agrémente avec une marinade à l'ail, au gingembre et au jalapeño. Ajoutez à cela le bon goût du feu au charbon de bois et vous verrez les plus sceptiques se transformer en véritables adeptes.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour égoutter le tofu et 4 h pour mariner le tofu

TOFU ET GARNITURE

- **2 morceaux de 480 g (1 lb) chacun de tofu extraferme**
- **3 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée**
- **3 c. à soupe de menthe fraîche, hachée (ou plus de coriandre)**
- **1 oignon vert, parties blanche et verte, paré et coupé grossièrement en tranches**
- **1 à 2 piments jalapeños ou autres piments piquants, épépinés**
- **1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé**
- **1 c. à soupe d'huile végétale**
- **¼ c. à café (¼ c. à thé) de sel**

MARINADE

- **3 gousses d'ail, en tranches**
- **1 morceau de 2,5 cm (1 po) de gingembre frais, pelé et coupé en tranches**
- **1 piment jalapeño, épépiné**
- **2 c. à soupe d'huile végétale**
- **1 c. à soupe de paprika doux**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de coriandre moulue**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de poivre de Cayenne, ou plus au goût**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût**
- **175 g (¾ tasse) de yogourt entier nature**
- **60 ml (¼ tasse) de crème 35 % ou de crème sure**
- **3 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée**
- **1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût**
- **3 c. à soupe de beurre non salé, fondu**

1. Préparation du tofu et de la garniture: Rincer le tofu à l'eau froide et égoutter. Pour presser le tofu, le mettre sur une planche à découper inclinée placée au fond de l'évier. Mettre un poêlon lourd sur le tofu pendant 30 min et l'eau s'écoulera lentement dans l'évier.

2. Couper chaque morceau de tofu horizontalement en deux, puis couper chacun en deux sur la largeur. Poser les morceaux de tofu à plat le long de la planche à découper. Avec la lame d'un couteau d'office, faire une pochette creuse sur un côté de chaque morceau.

3. Dans le robot de cuisine, combiner 3 c. à soupe de coriandre, la menthe, les oignons verts, les jalapeños, le jus de citron, 1 c. à soupe d'huile et ¼ c. à café (¼ c. à thé) de sel. Mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière. Farcir les pochettes de tofu.

4. Préparation de la marinade: Dans le robot de cuisine ou le mélangeur, combiner l'ail, le gingembre, le jalapeño, 2 c. à soupe d'huile et 2 c. à soupe d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Transvaser dans un petit bol, ajouter le paprika, la coriandre moulue, le poivre de Cayenne, ½ c. à café (½ c. à thé) de sel, le yogourt, la crème, 3 c. à soupe de coriandre fraîche, 1 c. à soupe de jus de citron et mélanger. Ajouter du poivre de Cayenne, du sel ou du jus de citron au besoin; la marinade doit être très relevée. Verser le tiers de la marinade au fond d'un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion et disposer les morceaux de tofu sur le dessus. Verser la marinade restante sur le tofu. Couvrir et laisser mariner 4h au réfrigérateur.

5. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer le tofu de la marinade et la jeter. Poser le tofu sur la grille chaude. Griller environ 4 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'il soit bien doré, en retournant prudemment à l'aide d'une spatule. Badigeonner de beurre à quelques reprises en cours de cuisson.

7. Dresser le tofu dans des assiettes individuelles ou une grande assiette et badigeonner de beurre une dernière fois avant de servir.

JAPON

TOFU SUR ÉCHASSES

DENGAKU

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le *dengaku* est un mets apprécié dans les maisons de thé qui jonchent la promenade des Philosophes à Tokyo. Ce nom curieux vient du mot japonais qui signifie «échasses». Les échasses en question sont en fait deux brochettes de bambou que l'on utilise pour tenir le tofu au-dessus du feu pendant la cuisson. Le gril traditionnel utilisé au Japon ne comporte pas de grille. On se sert donc de ces brochettes pour offrir les aliments aux flammes sans plus de cérémonie. On peut obtenir aussi de bons résultats sur une grille ou un hibachi, mais on perdra un peu de la sauce qui nappe le tofu.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour égoutter le tofu

NÉCESSAIRE

16 brochettes de bambou longues et une feuille d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

2 morceaux de tofu extraferme de 480 g (1 lb) chacun
120 g (½ tasse) de miso blanc
2 c. à soupe de mirin (vin de riz sucré) ou de crème de xérès
2 c. à soupe de saké
2 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de mayonnaise
1 c. à soupe de graines de sésame, grillées (voir encadré p. 126)

1. Rincer le tofu à l'eau froide et égoutter. Pour presser le tofu, le mettre sur une planche à découper inclinée placée au fond de l'évier. Mettre un poêlon lourd sur le tofu pendant 30 min et l'eau s'écoulera lentement dans l'évier.

2. Dans un bain-marie, à l'aide d'un fouet, combiner le miso, le mirin, le saké, le sucre et la mayonnaise jusqu'à texture lisse. Cuire doucement au-dessus d'une eau à faible ébullition environ 3 min, jusqu'à consistance épaisse et crémeuse.

3. Couper chaque morceau de tofu horizontalement en deux, puis couper chacun en deux sur la largeur. Faire pénétrer 2 brochettes du côté le plus étroit de chaque morceau.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée ou cuire selon la méthode de cuisson sans grille (voir encadré p. 23).

5. Quand le gril est prêt, disposer les brochettes de tofu selon la méthode de cuisson sans grille ou brosser et huiler la grille et les poser directement sur la grille, en prenant soin de glisser une feuille d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Griller de 3 à 4 min de chaque côté, jusqu'à ce que le tofu soit bien doré, en retournant prudemment à l'aide d'une spatule. Badigeonner avec la préparation au miso à quelques reprises en cours de cuisson.

ÉTATS-UNIS

BURGERS DE RIZ AUX CHAMPIGNONS ET AU CHEDDAR

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS

Lorsque j'étais enfant, personne ne connaissait les burgers végétariens. De nos jours, ils sont fort appréciés puisque nous avons tous appris à intégrer des mets végétariens à notre diète habituelle avec beaucoup de plaisir. Cette recette allie les flocons d'avoine, les champignons et le riz brun. La galette ressemble un peu à un hamburger de bœuf et offre un goût comparable à celui de la viande. Voilà une bonne façon d'apprêter les restes de riz brun. Ces burgers sont plus fragiles que les burgers d'agneau ou de bœuf. Faites-les cuire dans un panier à légumes bien huilé et retournez-les le plus doucement possible à l'aide d'une spatule.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 à 5 h au total pour faire refroidir les boulettes de riz

NÉCESSAIRE

Panier à légumes

BURGERS

- 2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
- 1 oignon moyen, haché finement
- 2 gousses d'ail, émincées
- 240 g (8 oz) de champignons blancs, nettoyés avec un papier absorbant légèrement humide et hachés finement
- 220 g (1 tasse) de riz brun cuit
- 45 g (½ tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 120 g (4 oz) de cheddar fort, râpé grossièrement
- 1 œuf, battu, légèrement
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 2 à 3 c. à soupe de chapelure fine, au besoin

SERVICE

- ½ laitue Iceberg, en tranches fines
- 1 grosse tomate mûre, en tranches fines
- 1 gros oignon en tranches fines (facultatif)
- Cornichons, en tranches
- 4 pains à hamburgers de blé entier
- Ketchup, mayonnaise et moutarde au goût

1. Préparation des croquettes : Dans une poêle antiadhésive, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Cuire les oignons et l'ail environ 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres sans être grillés. Augmenter la chaleur à feu moyen-élevé, ajouter les champignons et cuire environ 4 min, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et que le liquide se soit évaporé.

2. Ajouter le riz et cuire 1 min, et transvaser dans un grand bol. Ajouter les flocons d'avoine, le cheddar et l'œuf. Saler et poivrer au goût. Si la préparation semble trop humide, ajouter la chapelure. Couvrir et réfrigérer de 3 à 4 h pour laisser raffermir.

3. Mettre de la pellicule plastique sur une plaque à pâtisserie ou dans une grande assiette. Diviser la préparation aux champignons en portions de même grosseur. Humecter les mains à l'eau froide et façonner des croquettes. Poser celles-ci sur la plaque, couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer pendant 1 h. Dans une grande assiette, étaler la laitue, les tomates, les oignons et les cornichons. Réserver.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à légumes pendant 5 min. Huiler le panier à légumes et y poser les croquettes. Cuire de 4 à 6 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, en les retournant doucement à l'aide d'une spatule. En fin de cuisson, griller les pains à hamburgers sur la grille chaude.

6. Garnir les burgers de tomates, d'oignons, de laitue et de cornichons, puis ajouter du ketchup, de la mayonnaise ou de la moutarde au goût.

INDE

KEBABS AUX IGNAMES ET AUX NOIX

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Comment peut-on desservir convenablement une large communauté végétarienne dans un monde de mangeurs de viande ? Nisar Waris fait face à ce défi chaque jour en tant que chef du *Peshawar,* le restaurant haut de gamme de l'hôtel *Sheraton Rajputana* de Jaipur. Ses employés ont créé un vaste répertoire de repas végétariens pour le barbecue, et ces fameux kebabs en font partie. Le chef Waris allie le goût sucré des ignames et des raisins secs à la saveur noisetée des pistaches et des noix de cajou, sans oublier la coriandre et la cardamome qui viennent relever le tout. Il façonne la préparation sur des brochettes qu'il cuira ensuite sur le gril, mais il est aussi possible de former des croquettes.

PRÉPARATION À L'AVANCE

3 h pour faire refroidir le mélange d'ignames (facultatif)

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques plates et longues

KEBABS

- **480 g (1 lb) d'ignames ou de patates sucrées (1 tasse de purée ; voir Note)**
- **40 g (¼ tasse) de farine de pois chiches (besan ; voir Note) ou de farine de blé entier**
- **240 g (2 tasses) de noix mélangées : noix de cajou, pistaches, amandes ou graines de tournesol hachées grossièrement**
- **1 c. à soupe de crème 35 % ou de crème sure**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût**
- **90 g (½ tasse) de raisins secs, hachés finement**
- **10 g (⅓ tasse) de coriandre fraîche, hachée**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de Garam masala vite fait (p. 496) ou de coriandre moulue**
- **¼ c. à café (¼ c. à thé) de cardamome moulue**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût**
- **3 c. à soupe de beurre non salé, fondu**

SERVICE

- **Pains naan, pitas ou lavash**
- **Quartiers de citron**
- **Tranches d'oignon**
- **Tranches de concombre**
- **Tranches de tomate**
- **Tranches de piment**

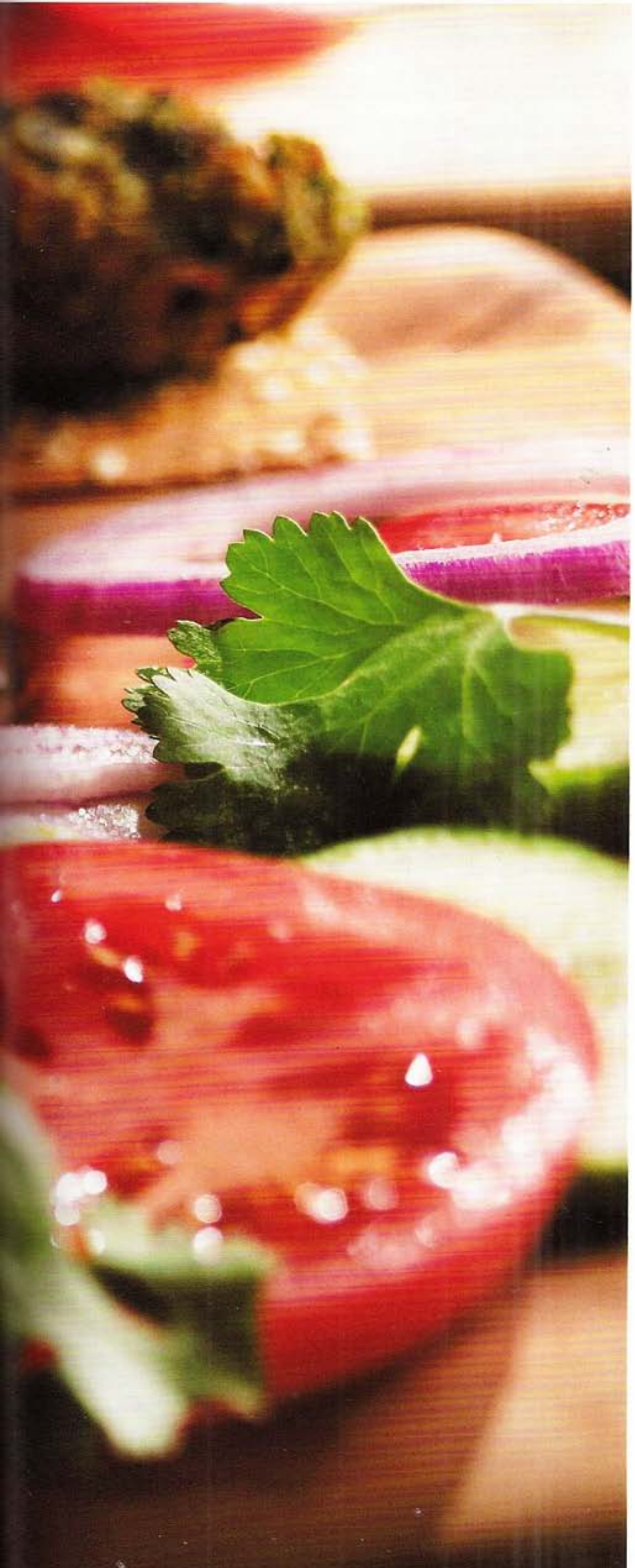
1. Si on utilise le gril pour cuire les ignames, le préparer pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir les liquides et préchauffer à température moyenne-élevée. Si on utilise le four, préchauffer à 200 °C (400 °F).

2. Mettre les ignames au centre sur la grille chaude, loin de la chaleur vive, couvrir et laisser griller. (Ou cuire les légumes au four.) D'une manière ou d'une autre, il faudra de 40 à 60 min de cuisson, jusqu'à ce que les ignames soient tendres.

3. Mettre les ignames dans une assiette et laisser refroidir. Peler, puis réduire en purée à l'aide d'un pilon à purée, d'une fourchette ou dans un mortier. (Ne pas utiliser le robot de cuisine ; la purée serait trop collante.)

4. Faire griller légèrement la farine de pois chiches dans une poêle à frire environ 2 min, jusqu'à ce que


KEBABS AUX IGNAMES ET AUX NOIX | PAGE 441



son odeur commence à se dégager (ne pas utiliser de poêle antiadhésive). Ajouter la farine aux ignames. Mettre les noix dans la poêle et faire griller à feu moyen de 3 à 5 min en remuant. Mélanger les noix avec les ignames.

5. Ajouter la crème, le jus de citron, les raisins secs, la coriandre, le poivre blanc, le garam masala, la cardamome et le sel. Bien mélanger. Ajouter du jus de citron ou du sel au besoin; les ignames doivent être très relevées. On peut faire les brochettes maintenant, mais il sera plus facile de les mouler après 3 h de réfrigération. On peut préparer les ignames la veille, jusqu'à cette étape et les réfrigérer toute la nuit.

6. Huiler les brochettes. Diviser le mélange en 4 portions de même grosseur. Humecter les mains sous l'eau froide et mouler solidement chaque portion autour d'une brochette pour former une longue saucisse de 23 à 25 cm (9 à 10 po) de longueur et de 2,5 cm (1 po) de diamètre. Si on prépare les kebabs à l'avance, les poser sur une plaque à pâtisserie huilée, couvrir légèrement d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'au moment de la cuisson.

7. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée. Si désiré, cuire avec la méthode sans grille (voir encadré p. 23).

8. Quand le gril est prêt, badigeonner légèrement les kebabs de beurre fondu et les disposer selon la méthode de cuisson sans grille ou brosser et huiler généreusement la grille et y disposer les kebabs. Faire griller les kebabs environ 8 min en tout, en les retournant à quelques reprises en cours de cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés sur toutes les faces. Badigeonner à volonté pendant la cuisson.

9. Pour le service: Envelopper un pain naan, pita ou lavash autour des brochettes et faire glisser la viande doucement dans les assiettes individuelles ou sur une grande assiette. Servir les kebabs avec les pains, les quartiers de citron et une assiette remplie de tranches d'oignon, de concombre, de tomate et de piment.

NOTE: Pour la réussite parfaite de ce plat, il est préférable d'avoir des vraies ignames, c'est-à-dire des tubercules contenant juste assez d'amidon et de sucre. On

peut se les procurer dans les épiceries hispaniques ou antillaises. J'ai déjà réalisé ce mets avec des boniatos (pommes de terre à chair blanche sucrée des Caraïbes) et aussi avec les patates sucrées que l'on connaît mieux.

La farine de pois chiches (*besan*) est faite avec des pois chiches grillés. Elle a un bon goût de noisette. On peut se la procurer dans les épiceries indiennes et italiennes et parfois dans les magasins d'aliments naturels. Sinon, on peut la remplacer par de la farine de blé entier.

FRANCE

SOUS-MARINS À LA PROVENÇALE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Si vous aimez les légumes grillés et le fromage de chèvre, vous aimerez ces sandwiches qui explosent en saveurs de Provence. Le romarin et l'ail donnent un parfum méditerranéen aux légumes habituellement associés à la ratatouille. Le fromage au goût bien présent contraste avec la consistance des légumes. Achetez un fromage de chèvre mou qui se tartine facilement. On peut préparer ces sandwiches quelques heures à l'avance et les emporter en pique-nique. Le bon jus des légumes imbibe rondement le pain.

LÉGUMES

1 aubergine moyenne de 360 à 400 g (12 à 14 oz), équeutée et pelée
2 courgettes moyennes, équeutées et pelées
2 courges jaunes moyennes, équeutées et pelées
2 poivrons rouges moyens
1 oignon rouge moyen, pelé (conserver la racine à la base)

MÉLANGE À BADIGEONNER

3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
2 gousses d'ail, émincées
1 brin de romarin frais ou 1 c. à café (1 c. à thé) de romarin séché
Sel et poivre noir fraîchement moulu

SERVICE

1 longue baguette
240 g (8 oz) de fromage de chèvre frais à température ambiante

1. Préparation des légumes: Couper l'aubergine, les courgettes et les courges en tranches de 6 mm (¼ po) sur la longueur. Équeuter, épépiner et couper les poivrons en quartiers. Couper l'oignon en quartiers et conserver la racine sur chaque morceau (la racine garde l'oignon en un seul morceau sur le gril).

2. Préparation du mélange à badigeonner: Dans un petit bol, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron et l'ail. Si on utilise du romarin séché, l'ajouter au mélange.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, badigeonner les légumes avec le mélange d'huile d'olive à l'aide d'un brin de romarin. (Si on n'utilise pas de romarin frais, badigeonner avec un pinceau.) Poser les légumes sur la grille chaude et cuire de 3 à 6 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés en les retournant à l'aide d'une pince. Badigeonner à quelques reprises en cours de cuisson, saler et poivrer. Laisser refroidir dans une grande assiette. Couper la racine des oignons et défaire les différentes couches.

5. Pour le service: Couper la baguette en 4 morceaux de même grosseur. Couper chaque morceau en deux sur la longueur pour faire un sandwich. Badigeonner la mie avec le mélange d'huile et tartiner le fromage de chèvre. Ajouter les légumes. Couper chaque sandwich en deux et servir chaud ou à température ambiante.

ÉTATS-UNIS

SANDWICHES AUX PORTOBELLOS À L'AÏOLI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le portobello est devenu le «steak» végétarien par excellence au cours des dernières années. Son chapeau charnu offre une saveur comparable à la viande et, fort heureusement, on peut se procurer ce champignon à longueur d'année dans toutes les bonnes épiceries. Ajoutez-y de l'aïoli au basilic frais et vos papilles danseront de bonheur!

NÉCESSAIRE

Panier à légumes

INGRÉDIENTS

4 gros champignons portobellos, essuyés avec un papier absorbant humide
3 gousses d'ail, en julienne
Les feuilles d'un brin de romarin frais (facultatif)
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
3 c. à soupe de vinaigre balsamique
1 grosse tomate mûre, coupée en tranches de 1,25 cm (½ po)
Sel et poivre noir fraîchement moulu
4 petits pains ronds aux oignons, pains à hamburgers ou morceaux de baguette de 13 cm (5 po), ouverts en deux
Aïoli au basilic (voir recette suivante) ou mayonnaise
1 botte de roquette, rincée et bien épongée

1. À l'aide d'un petit couteau bien affûté, couper le pied des champignons à ras. Faire des petits trous dans les lamelles des chapeaux et insérer les morceaux d'ail et les feuilles de romarin.

2. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, combiner l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Badigeonner généreusement les chapeaux et les tranches de tomate. Saler et poivrer.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à légumes pendant 5 min. Mettre les portobellos dans le panier, côté arrondi vers le bas et poser les tranches de tomate directement sur la grille, en les retournant à l'aide d'une spatule. Cuire de 3 à 6 min jusqu'à ce que les légumes soient tendres et bien grillés. Badigeonner les champignons et les tomates d'huile au balsamique à quelques reprises en cours de cuisson.

5. Tartiner la mie de pain d'aïoli. Ajouter un portobello par pain, des tomates et des feuilles de roquette. Servir immédiatement.

AÏOLI AU BASILIC

250 ML (1 TASSE)

L'aïoli est une sauce à base d'ail du sud de la France. Cette variante requiert l'utilisation de mayonnaise du commerce afin d'éviter les problèmes de santé qui pourraient être causés par la consommation de jaunes d'œufs crus.

250 g (1 tasse) de mayonnaise
3 gousses d'ail, pressées à l'aide d'un presse-ail
24 feuilles de basilic frais, en fine julienne
1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, bien mélanger la mayonnaise, l'ail, le basilic et le jus de citron. Saler et poivrer au goût.

LÉGUMES GRILLÉS DE SANTA MARGHERITA | PAGE 450



CHAPITRE 14

DES LÉGUMES SUR LE GRIL

Quand j'étais enfant, le mot *barbecue* signifiait « viande ». Et on pensait d'abord au bifteck! L'idée de faire griller des poivrons ou des portobellos aurait semblé aussi étrange que le premier pas de l'homme sur la Lune.

« Je défie un ermite de jeûner sans donner un goût exquis à son eau claire et à ses légumes. »
ALDOUS HUXLEY

Heureusement, l'être humain a marché sur la Lune et nous avons découvert les légumes grillés. En fait, les Nord-Américains viennent à peine de se familiariser avec une grande variété de légumes qu'on peut cuire sur le gril et ils ont adopté cette nouvelle religion avec empressement. Et pourquoi pas? Ce mode de cuisson est celui qui donne le meilleur goût aux légumes en laissant s'évaporer une partie de leur eau, ce qui concentre mieux leurs saveurs. La chaleur sèche et élevée caramélise leurs sucres naturels, ce qui accentue leur bon goût sucré. Contrairement à la cuisson à l'eau bouillante qui leur fait perdre leurs goûts naturels, le gril semble les intensifier. Ajoutez quelques copeaux de bois à votre feu et le résultat sera encore plus étonnant.

Ce chapitre fait un délicieux tour du monde des légumes grillés, des pleurotes à la mode coréenne au chou-fleur aux épices indiennes. Vous apprendrez entre autres à faire griller correctement le maïs, le fenouil, le dolique asperge et même le fruit de l'arbre à pain. Si vous détestiez manger vos légumes lorsque vous étiez enfant, c'est probablement parce qu'ils n'étaient pas grillés.

RÉPUBLIQUE DE GÉORGIE

KEBABS AUX LÉGUMES GÉORGIENS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Ces brochettes colorées sont servies dans toute la Géorgie. Elles viennent équilibrer les saveurs complexes des viandes marinées populaires dans ce pays. La Sauce aux prunes marinées (p. 527) fera un bon accompagnement, mais ces brochettes peuvent aussi être servies nature. Choisissez des tomates mûres encore fermes qui ne tomberont pas des brochettes.

Comment griller les légumes à la perfection

Pour faire griller des légumes, on privilégie habituellement la méthode directe sur feu vif. Les légumes-racines comme la pomme de terre et le navet font exception à cette règle: on doit les faire griller selon la méthode indirecte ou les faire partiellement bouillir avant de terminer la cuisson sur le feu. Certaines des techniques décrites ci-dessous sont illustrées sur la photo de la page 452.

L'ASPERGE, LE GOMBO, LE HARICOT VERT ET AUTRES LÉGUMES LONGS, MINCES ET FIBREUX: Coupez ou cassez les extrémités des légumes, puis disposez-les côte à côte sur la surface de travail par groupes de quatre, cinq ou six. Embrochez chaque groupe de légumes à l'aide de minces brochettes de bambou. Badigeonnez les légumes d'huile d'olive ou de sésame, poivrez et salez. Grillez à feu vif jusqu'à ce que les deux côtés des légumes soient dorés. L'asperge met de 6 à 8 min à cuire; le gombo et les haricots, de 8 à 10 min; et l'oignon vert, de 4 à 8 min.

LE MAÏS: Il y a deux écoles de pensée concernant la cuisson du maïs sur le gril. Certains épluchent les épis avant de les faire cuire, d'autres préfèrent jeter sur la braise des épis non épluchés. Les deux méthodes sont valables.

Un épi non épluché doit être grillé à feu vif jusqu'à ce que son enveloppe extérieure soit complètement noircie, ce qui prend entre 15 et 20 min. On retire ensuite les feuilles carbonisées à l'aide d'un papier absorbant (les soies viendront avec les feuilles). Cette méthode de cuisson confère au maïs un goût sucré et légèrement fumé.

Quand je fais griller des épis épluchés, je retire les soies mais je laisse les feuilles rattachées à la tige et je m'en sers comme d'une poignée. Je badigeonne généreusement les épis de beurre ou d'huile d'olive, j'assaisonne de sel et de poivre et j'ajoute parfois un peu de persil haché. Je fais griller le tout à feu vif, directement sur les flammes, de 8 à 12 min, jusqu'à ce que les grains soient bien dorés et commencent à éclater.

L'AUBERGINE: Optez pour des aubergines longues et minces que vous ferez griller à feu vif jusqu'à ce que la peau soit uniformément noircie et que la chair ramollisse – éprouvez la tendreté de la chair en pressant légèrement l'aubergine du doigt. Il est important que la peau soit carbonisée, car c'est ce qui donnera à la chair son goût fumé. Utilisez des pinces pour tourner l'aubergine tout au long de la cuisson, qui durera de 20 à 30 min. Une fois l'aubergine cuite, transférez-la dans une assiette et laissez-la refroidir. Retirez ensuite la peau calcinée, mais en prenant soin d'en laisser de petits morceaux; cette peau brûlée donnera au légume un goût absolument épatant. L'aubergine grillée est délicieuse en salade. On peut aussi la réduire en purée pour l'incorporer à des trempettes.

LE CHAMPIGNON: Les champignons ont tendance à se dessécher quand on les fait griller nature, aussi est-il préférable de les faire tremper quelques heures dans une marinade à base d'huile avant de les faire griller ou encore de les badigeonner de beurre aromatisé aux fines herbes durant la cuisson. Embrochez les champignons de petite taille et déposez-les à plat sur le gril – faites passer la broche à travers le chapeau, et non à travers la tige. Les gros champignons peuvent être coupés en quartiers et embrochés. Faites griller à feu vif de 3 à 6 min par côté. Dans le cas des champignons portobellos, faites griller le dessous d'abord, puis tournez-les. Leur temps de cuisson est de 4 à 6 min par côté. Faites griller les champignons farcis de 15 à 20 min selon la méthode indirecte, avec le couvercle du barbecue fermé. Déposez les champignons sur la grille côté chapeau et non côté farce. Badigeonnez-les toujours généreusement durant la cuisson.

L'OIGNON: Coupez les oignons en quartiers en laissant la racine intacte sur chaque morceau, ce qui empêchera l'oignon de se défaire durant la cuisson. Épluchez les quartiers d'oignon, puis badigeonnez d'huile ou de beurre fondu. Faites griller les quartiers sur feu vif de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'ils soient noircis à l'extérieur et bien cuits à l'intérieur. N'oubliez pas de les tourner durant la cuisson. Retirez la racine et la portion calcinée avant de servir. L'oignon peut aussi être grillé en tranches.

LES POIVRONS: La méthode suivante fonctionne tout aussi bien pour les poivrons que pour les piments. Pour une cuisson uniforme, choisissez des poivrons dont la surface est aussi plane que possible. Déposez les poivrons

entiers sur le gril et faites cuire jusqu'à ce que la peau soit carbonisée. Le temps de cuisson pour un poivron de bonne taille est de 16 à 20 min (4 à 5 min par côté). Quant aux piments, qui sont de plus petite taille, ils prendront un peu moins de temps à cuire. N'oubliez pas de faire griller le dessus et le dessous du poivron ou du piment; maintenez-le en place avec une pince au besoin. Une fois le poivron cuit, transférez-le dans un bol que vous couvrirez de pellicule plastique ou dans un sac de plastique ou de papier que vous fermerez hermétiquement. L'idée est de plonger le poivron dans un bain de vapeur. Pourquoi faire cela? Parce qu'il est plus facile d'enlever la peau par la suite. Une fois le poivron refroidi, retirez la peau en raclant la surface du légume à l'aide d'un couteau à éplucher. Coupez ensuite la tige et retirez les graines qui sont à l'intérieur. On peut aussi badigeonner légèrement les poivrons d'huile d'olive et les faire griller jusqu'à ce qu'ils soient dorés – pas question ici de les carboniser. Dans ce cas, il ne sera pas nécessaire de retirer la peau.

LES LÉGUMES À FEUILLES: Coupez le radicchio en morceaux, en quartiers ou en tranches épaisses. Les feuilles de chou frisé se grillent entières. Les légumes de ce type doivent être grillés à feu vif de 2 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les feuilles commencent à dorer. Prenez bien garde de les faire brûler!

LA TOMATE: Embrochez des tomates miniatures ou des tomates italiennes et faites-les griller à feu vif jusqu'à ce que leur peau devienne dorée et couverte de cloques. N'oubliez pas de les tourner durant la cuisson. Procédez de la même façon pour les tomates individuelles, que vous tournerez à l'aide de pinces. Les grosses tomates doivent être coupées en tranches de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur avant d'être grillées. Badigeonnez les tranches d'huile d'olive, salez, poivrez, puis grillez sur feu vif. Les petites tomates cuiront en 8 à 12 min; doublez ce temps de cuisson pour des tomates entières plus grosses. Comptez de 2 à 4 min de cuisson par côté pour les tranches de tomate.

LA COURGETTE ET LA COURGE D'ÉTÉ: Coupez le légume dans le sens de la longueur en tranches de 6 à 12 mm (¼ à ½ po) d'épaisseur. Badigeonnez chaque côté d'huile d'olive ou de noix, salez, poivrez, puis grillez à feu vif de 4 à 6 min par côté.

NÉCESSAIRE

4 brochettes métalliques longues et larges

INGRÉDIENTS

8 petits poivrons verts, équeutés et épépinés
6 tomates italiennes mûres
16 gros champignons blancs, équeutés et nettoyés à l'aide d'un papier absorbant humide
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
Gros sel ou sel marin et poivre noir fraîchement moulu
1 citron, coupé en deux

1. Enfiler les légumes sur les brochettes en faisant alterner un poivron, une tomate et un champignon. Badigeonner les kebabs d'huile d'olive, saler et poivrer.

2. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les kebabs sur la grille chaude et cuire de 4 à 6 min de chaque côté (de 8 à 12 min au total), jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés. Retourner à l'aide d'une pince et badigeonner d'huile en cours de cuisson. Retirer les brochettes du feu, arroser les légumes de jus de citron et servir immédiatement.

JAPON

LÉGUMES GRILLÉS À LA JAPONAISE

ROBATAYAKI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS

Le *robatayaki* réfère à une méthode de grillage japonaise chic et théâtrale (voir p. 466). Traditionnellement, les aliments étaient grillés au-dessus d'un charbon de bois japonais précieux appelé *bincho*. Encore aujourd'hui, près de la station de train de Yurakucho, on trouve des restaurants qui utilisent un tel gril. Les autres ont opté pour une approche plus contemporaine avec le gril au gaz high-tech. L'assortiment de légumes proposé

ici a plusieurs vertus dont celle – et non la moindre – de nous permettre de manger les gombos à leur meilleur.

NÉCESSAIRE

50 à 60 brochettes de bambou et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) de gombos
480 g (1 lb) de pois « Sugar Snap », équeutés et effilés
480 g (1 lb) de grosses asperges de même longueur (cassées à la jonction entre la partie dure et la partie tendre)
360 g (12 oz) de shiitake frais ou de gros champignons blancs, équeutés et nettoyés à l'aide d'un papier absorbant humide
1 botte d'oignons verts, parties blanche et verte, parés et coupés en tronçons de 5 cm (2 po)
1 c. soupe de gros sel ou de sel marin
2 c. à café (2 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu (facultatif)
2 à 4 c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale

1. Équeuter les gombos, mais ne pas couper dans la gousse; cela créerait une accumulation d'air à l'intérieur et les ferait flétrir. Poser 4 à 5 gombos côte à côte sur une planche à découper. Prendre 2 brochettes et piquer chacune d'elles à travers les extrémités des gombos, de manière à construire une sorte de radeau qui les gardera bien en place en cours de cuisson. Mettre les brochettes dans un grand plateau. Enfiler les pois mange-tout de la même manière et les mettre dans le même plateau.

2. Couper les asperges en deux morceaux. Piquer chacune des brochettes à angle droit à travers 4 ou 5 morceaux d'asperge en faisant alterner une tige et une pointe. Mettre les brochettes dans le grand plateau.

3. Couper les gros shiitake en deux ou en quatre; laisser les petits entiers. Les chapeaux, environ 4 par brochette, doivent être enfilés de façon à reposer à plat sur la grille (les enfiler transversalement, d'un bord à l'autre, et non à travers le pied). Alterner un chapeau et un tronçon d'oignon vert. Mettre les brochettes dans le grand plateau.

4. Dans un petit bol, mélanger le sel et le poivre blanc. Badigeonner les brochettes de légumes d'huile de sésame et saupoudrer le mélange de sel et de poivre sur les brochettes.

5. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les légumes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Cuire de 3 à 6 min selon les légumes, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et grillés. Servir les légumes cuits au fur et à mesure. Ne pas s'inquiéter si les légumes ne cuisent pas tous en même temps; le plaisir consiste à les voir se succéder dans notre assiette.

ITALIE

LÉGUMES GRILLÉS DE SANTA MARGHERITA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS

Après plusieurs semaines éreintantes de tournée, la ville de Santa Margherita de la Riviera italienne semblait une oasis dans le désert. Le midi, on pouvait déguster de bons légumes non marinés, simplement relevés d'un trait d'huile d'olive et de quelques gouttes de jus de citron. Mais je vous assure que vous ne mangerez jamais de meilleurs légumes grillés et que vous ne verrez pas de plus belle assiette multicolore. Utilisez la liste des ingrédients comme repère, mais n'hésitez pas à les remplacer au besoin par d'autres légumes qui semblent encore plus frais.

NÉCESSAIRE

Panier à légumes (facultatif)

INGRÉDIENTS

2 poivrons rouges moyens
2 poivrons jaunes moyens
2 endives



COMMENT GRILLER LES LÉGUMES À LA PERFECTION | PAGE 448



480 g (1 lb) de champignons de Paris (retirer les pieds et nettoyer les chapeaux à l'aide d'un papier absorbant humide)
4 petites aubergines ou 4 courgettes
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge
Gros sel ou sel marin et poivre noir fraîchement moulu
480 g (1 lb) de grosses asperges (cassées à la jonction entre la partie dure et la partie tendre)
8 petites tomates mûres
2 c. à soupe de vinaigre balsamique (facultatif)
8 quartiers de citron

1. Équeuter les poivrons rouges et jaunes et retirer le pédoncule. Couper les poivrons en deux, épépiner et couper chaque moitié en 3 lanières sur la longueur. Couper les endives en quatre sur la longueur en conservant les trognons intacts. Couper les champignons et les aubergines en deux sur la longueur.

2. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à légumes pendant 5 min, puis brosser et huiler la grille. Badigeonner légèrement les morceaux de poivrons d'huile d'olive, saler, poivrer et poser sur la grille chaude. Cuire de 4 à 6 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'ils noircissent. Badigeonner d'huile d'olive, saler et poivrer à quelques reprises en cours de cuisson. Mettre dans un grand plat de service et garder le feu allumé.

4. Huiler, assaisonner et griller les endives, les champignons, les aubergines, les asperges et les tomates de la même manière que les poivrons. Cuire de 3 à 6 min selon les légumes. Ils doivent être tendres à l'intérieur et noircis à l'extérieur. Badigeonner et assaisonner les légumes en cours de cuisson.

Tableau de cuisson pour les légumes

LÉGUMES	MÉTHODE	CHALEUR	TEMPS DE CUISSON
ARTICHAUTS	directe	moyenne-douce	1 h à 1 h 15
ASPERGES	directe	élevée	6 à 8 min en tout
AUBERGINES, entières			
Asiatiques	directe	élevée	9 à 12 min, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement cuites
Régulières, longues et minces	directe	élevée	20 à 30 min, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement cuites
CHAMPIGNONS (chapeaux)			
Portobello	directe	élevée	4 à 6 min de chaque côté
Réguliers	directe	élevée	3 à 5 min de chaque côté
COURGES D'ÉTÉ, en tranches Courges jaunes et courgettes	directe	élevée	4 à 6 min de chaque côté
HARICOTS VERTS	directe	élevée	6 à 8 min en tout
OIGNONS			
En quartiers	directe	élevée	10 à 12 min de chaque côté
En tranches	directe	élevée	4 à 8 min de chaque côté
POIVRONS, entiers	directe	élevée	16 à 20 min (laisser brûler la pelure)
TOMATES			
En tranches	directe	élevée	2 à 4 min de chaque côté
Entières	directe	élevée	8 à 24 min en tout

Ce tableau général sert de guide pour différents légumes.
La cuisine sur le gril est un art et non une science. En cas de doute, se référer à la recette choisie dans ce livre. Voir conseils sur l'art de griller les légumes, p. 448.

5. Disposer harmonieusement les légumes dans un grand plat de service pour créer une variété de formes et de couleurs. Verser un filet d'huile d'olive sur les légumes encore chauds et laisser refroidir.

6. Au moment de servir, saler et poivrer de nouveau. On peut verser un filet de vinaigre balsamique sur le dessus. Accompagner de quartiers de citron.

TRINITÉ

LÉGUMES GRILLÉS DES CARAÏBES

CHOKA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS

En général, les habitants de Trinité ne sont pas de grands adeptes du gril, préférant la grande friture que les Britanniques leur ont laissée en héritage ou la cuisson à l'étouffée de leurs ancêtres africains. Mais on peut tout de même voir plusieurs feux de charbon de bois le long des routes de Port of Spain. On les utilise principalement pour chauffer des marmites et des sauteuses plutôt que pour griller les aliments. Sauf dans le cas du *choka,* une spécialité de la communauté indienne composée de légumes rôtis hachés et assaisonnés avec de l'huile.

Le légume de prédilection pour le *choka* est l'aubergine, mais on peut aussi prendre des tomates, des pommes de terre et même de la citrouille. On le sert ordinairement avec un pain plat (*sada roti*) – souvent pour le petit-déjeuner. Vous pouvez le remplacer par du pita ou n'importe quel pain de ce livre. Voici un *choka* inspiré par celui du restaurant *Monsoon* de Port of Spain.

CHOKA

2 aubergines minces de 300 à 360 g (10 à 12 oz) chacune
6 gousses d'ail, pelées et coupées en deux sur la longueur
2 tomates moyennes mûres
1 poivron vert moyen
1 gros oignon, pelé et coupé en quartiers (conserver la racine à la base)
1 c. à soupe d'huile végétale
Sel et poivre noir fraîchement moulu

MÉLANGE ÉPICÉ

2 c. à soupe d'huile végétale
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de moutarde (noires de préférence)
1 oignon moyen, haché finement
2 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et haché finement
½ à 1 piment Scotch Bonnet, épépiné et émincé
2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée

1. Préparation du *choka*: À l'aide d'un petit couteau bien affûté, faire des petites incisions sur toute la surface des aubergines. Insérer les morceaux d'ail dans les incisions. Badigeonner légèrement d'huile d'olive les aubergines, les tomates, le poivron et les quartiers d'oignon. Saler et poivrer.

2. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les légumes sur la grille chaude et griller sur toutes les faces, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la peau soit noircie, environ 20 min pour l'aubergine (la chair doit être bien tendre) et 12 min pour les poivrons, les tomates et les oignons. Laisser refroidir dans une grande assiette.

4. Gratter la peau noircie des légumes. Couper les aubergines et les tomates en dés de 2,5 cm (1 po). Équeuter le poivron, retirer le pédoncule et épépiner. Jeter la racine de l'oignon et couper les quartiers en fines tranches. Mettre les légumes dans un bol peu profond à l'épreuve de la chaleur et bien mélanger, saler et poivrer (voir Note).

5. Avant de servir, préparer le mélange d'épices: Dans une petite poêle à fond épais, chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Ajouter les graines de moutarde, l'oignon, l'ail, le gingembre et le piment et cuire environ 5 min, jusqu'à ce que le tout soit doré et parfumé. Ajouter le jus de citron vert, porter à ébullition et verser sur les légumes. Mélanger délicatement, saupoudrer de coriandre et servir les légumes chauds ou à température ambiante.

NOTE: Cette recette peut être préparée 2 jours à l'avance jusqu'à cette étape. Couvrir et conserver au réfrigérateur.

ESPAGNE

ARTICHAUTS GRILLÉS À LA CATALANE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS

La *Tomaquera* est un boui-boui d'un quartier ouvrier de Barcelone. On y est fier de ne pas servir de Coca-Cola. C'est le genre d'endroit qui ferme tôt lorsqu'il y a un match de soccer à la télé. Pour environ 30 $, vous pouvez faire un excellent repas. Pour moi, cela signifie déguster des escargots servis dans une sauce riche avant de m'attaquer à un assortiment de bœuf, d'agneau et d'autres viandes grillées.

Les artichauts grillés ont retenu mon attention puisque j'ai rarement mangé quelque chose d'aussi savoureux. La longue cuisson à feu doux rend les feuilles tellement tendres que vous pouvez les manger entièrement. Le seul autre plat d'artichauts aussi inoubliable est le *carciofi alla giuda* que j'ai commandé à Rome, un délice issu de la cuisine juive.

Choisissez des artichauts moyens dont les feuilles sont pratiquement ouvertes. Vous pouvez aussi prendre des artichauts miniatures que vous cuirez moins longtemps. Évitez les gros artichauts qui sont délicieux bouillis mais difficiles à griller.

8 artichauts moyens
½ citron
240 g (1 tasse) de beurre non salé
6 gousses d'ail, émincées
7 g (¼ tasse) de persil plat frais, émincé
Gros sel ou sel marin
Quantité suffisante de grains de poivre concassés ou moulus grossièrement

1. Couper la tige des artichauts afin qu'ils se tiennent bien droit. Frotter leur base avec la face coupée du citron pour éviter qu'ils se décolorent. Couper les pointes piquantes des feuilles avec un ciseau de cuisine. Avec les doigts, ouvrir les feuilles de l'artichaut comme une fleur.

2. Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le beurre à feu doux, puis ajouter l'ail et le persil. Augmenter la chaleur à feu moyen et cuire environ 3 min, jusqu'à ce que l'ail devienne tendre. Badigeonner généreusement les artichauts de beurre à l'ail, saler et poivrer. Verser une cuillerée de beurre à l'ail au centre de chaque artichaut pour imprégner les feuilles intérieures.

3. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à feu moyen-doux.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les artichauts sur la grille, la base vers le bas, et cuire environ 30 min, jusqu'à ce que le fond soit bien foncé. Pour une cuisson uniforme, faire des rotations de temps à autre à l'aide d'une pince. Badigeonner souvent les artichauts de beurre à l'ail et saler et poivrer généreusement en cours de cuisson.

5. À partir du centre et à l'aide d'une pince, ouvrir les feuilles de nouveau comme une fleur. Badigeonner généreusement de beurre à l'ail, saler et poivrer. Renverser les artichauts et cuire de 30 à 40 min de plus, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Les feuilles devraient être croustillantes, faciles à retirer, et le cœur devrait être tendre (insérer une brochette pour vérifier la cuisson). Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, il faudra ajouter 25 nouveaux morceaux de charbon après 1 h de cuisson.

6. Renverser les artichauts (la base sera maintenant en contact avec la grille), badigeonner de beurre et assaisonner de nouveau. Cuire quelques minutes de plus pour réchauffer. Verser le beurre à l'ail restant et servir immédiatement.

JAMAÏQUE

FRUIT DE L'ARBRE À PAIN GRILLÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE (VOIR NOTE)
4 À 6 PORTIONS

Le fruit de l'arbre à pain a été introduit aux Antilles par l'infâme capitaine Bligh qui arrivait du Pacifique Sud. Il s'agit d'un accompagnement habituel pour le porc à la jerk de la Jamaïque. Certains restaurants gardent même un feu allumé spécialement pour ce fruit que l'on enfouit dans la braise. C'est l'une des meilleures façons de cuire ce fruit à la pelure verdâtre, aussi gros qu'une boule de jeu de quilles, qui renferme de nombreuses graines. Sa principale caractéristique est son goût très doux, idéal pour accompagner le porc à la jerk très piquant.

Même s'il s'agit d'un fruit, on le sert comme légume ou féculent. Le gril lui confère un goût fumé vite absorbé par sa chair blanche et ferme. La façon traditionnelle de le cuire est le feu au charbon de bois, mais on peut aussi utiliser le gril au gaz avec la méthode de cuisson directe ou indirecte. Choisissez un fruit ferme et impeccable que vous laisserez mûrir à température ambiante jusqu'à ce qu'il commence à céder sous la pression d'un pouce. Il sera encore assez ferme.

1 fruit de l'arbre à pain de 1,4 à 1,9 kg (3 à 4 lb)
4 c. à soupe de beurre salé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. *Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois,* préparer un beau lit de braise. Quand le gril est prêt, enfouir le fruit de l'arbre à pain dans la braise et rapprocher les charbons autour du fruit pour essayer de le recouvrir le plus possible.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, préchauffer à température moyenne. Quand le gril est prêt, mettre le fruit de l'arbre à pain sur la grille chaude.

2. Cuire de 40 min à 1 h selon la maturité du fruit, jusqu'à ce que la peau soit noircie et que la chair soit tendre. Si on utilise un appareil alimenté au gaz, retourner souvent le fruit à l'aide d'une pince. Pour vérifier la cuisson, insérer une brochette au centre de la chair qui devrait être tendre.





3. Pour le service, couper ou briser le fruit de l'arbre à pain en quartiers et retirer les parties brûlées. Badigeonner de beurre, saler, poivrer et réduire en purée à l'aide d'une fourchette.

NOTE : Si on utilise un appareil alimenté au gaz, on peut utiliser la méthode de cuisson indirecte. Préchauffer à température moyenne-élevée. Quand le gril est prêt, mettre le fruit de l'arbre à pain au centre de la grille, loin de la chaleur vive, fermer le couvercle et cuire de 1 h à 1 h 30 environ, jusqu'à ce que la peau soit brunie et que le centre soit tendre. (Je préfère la méthode de cuisson directe parce qu'on fait noircir la peau, mais la méthode à chaleur indirecte requiert toutefois moins de travail.)

INDE

CHOU-FLEUR TANDOURI

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
6 À 8 PORTIONS

Peu d'Occidentaux pensent à cuire le chou-fleur au barbecue. C'est différent en Inde, où le *gobi* est apprécié pour sa capacité d'absorber la fumée et le goût des épices tout en maintenant sa fermeté. On utilise ici deux ingrédients particuliers : la farine de pois chiches (*besan*) et les graines d'ajowan (*ajwain*) vendues dans les épiceries indiennes et certains magasins d'aliments naturels. On peut remplacer la farine de pois chiches par de la farine de blé entier. Si vous ne trouvez pas de graines d'ajowan, le chou-fleur sera tout à fait convenable malgré tout.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 h pour mariner le chou-fleur

NÉCESSAIRE

8 brochettes métalliques longues

INGRÉDIENTS

500 g (2 tasses) de yogourt entier nature (voir Note)
1 chou-fleur entier d'environ 720 g (1 ½ lb)
3 gousses d'ail, émincées
1 ½ c. à soupe de gingembre frais, pelé et râpé
60 ml (¼ tasse) d'huile végétale
1 c. à soupe de paprika doux
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre de Cayenne
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) d'ajowan (ajwain) (facultatif)
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
2 c. à café (2 c. à thé) de jus de citron fraîchement pressé
115 g (¾ tasse) de farine de pois chiches (besan) ou 40 g (¼ tasse) de farine de blé entier, ou plus au besoin
3 c. à soupe de beurre non salé, fondu

1. Placer une passoire à yogourt ou une passoire régulière recouverte de 2 couches d'étamine au-dessus d'un bol moyen. Mettre le yogourt dans la passoire et laisser égoutter au réfrigérateur environ 4 h ; on devrait obtenir 310 ml (1 ¼ tasse).

2. Couper le chou-fleur en bouquets en laissant à chacun une tige de 2,5 cm (1 po). Piquer chaque bouquet à 8 ou 10 reprises avec une aiguille à brider ou une fourchette pour permettre à la marinade de pénétrer vers le centre.

3. À l'aide du robot de cuisine ou d'un hachoir miniature, combiner l'ail, le gingembre et l'huile jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. (On peut aussi utiliser un mortier et un pilon.) Transvaser la pâte dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion. Tout en fouettant, ajouter le yogourt égoutté, le paprika, le poivre de Cayenne, le sel, le poivre noir, l'ajowan, le cumin, le jus de citron, le yogourt égoutté et juste assez de farine de pois chiches pour obtenir un mélange onctueux. Ajouter les bouquets de chou-fleur, couvrir et laisser mariner 2 h au réfrigérateur.

4. Retirer les bouquets de chou-fleur de la marinade et réserver le liquide. Enfiler les bouquets de chou-fleur sur les brochettes (les tiges des bouquets pointées vers le haut).

5. Préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir les liquides et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, arroser les bouquets de chou-fleur de marinade, poser les brochettes au centre de la grille au-dessus de la lèchefrite et fermer le couvercle. Faire griller 10 min, puis badigeonner de beurre fondu. Poursuivre la cuisson de 10 à 20 min, jusqu'à ce que les bouquets soient dorés et tendres. Glisser les brochettes directement au-dessus de la flamme pendant les 2 à 3 dernières minutes de cuisson pour faire légèrement griller le chou-fleur.

7. Badigeonner avec le beurre restant, retirer les brochettes et placer les bouquets de chou-fleur dans des assiettes ou un grand plat de service. Servir immédiatement.

NOTE: Si on préfère ne pas égoutter le yogourt, il en faudra 375 g (1 ½ tasse).

TRINITÉ

MAÏS GRILLÉ AU BEURRE SHADON BENI

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 PORTIONS

À Trinité, on a l'habitude de badigeonner les épis de maïs de beurre fondu et de les assaisonner de sel et de poivre. Inspiré par une herbe de l'île, j'ai créé un beurre au *shadon beni* (fausse coriandre). On en trouve dans les épiceries hispaniques sous le nom de *culantro,* mais la coriandre peut aussi faire l'affaire. Le beurre de *shadon beni* peut aussi accompagner de nombreux fruits de mer et légumes grillés.

Quelques conseils concernant la cuisson des légumes au barbecue

Vous aimez les légumes grillés, mais dès que vous essayez de tourner champignons, oignons verts ou quartiers d'oignons, ils disparaissent entre les barres de la grille et se retrouvent sur la braise? Quelle déception! Les amateurs de barbecue avisés évitent cet écueil en employant une plaque à légumes. Cette grille auxiliaire qu'on dépose sur la grille principale peut être en porcelaine ou en métal recouvert d'un enduit antiadhésif; comme elle est entièrement trouée, les légumes sont accessibles aux flammes et à la fumée, mais ils ne risquent aucunement de tomber dans le feu.

Le panier à légumes, composé de deux treillis métalliques reliés par une charnière, remplit la même fonction. On place les champignons, les tomates cerises, les morceaux de courge et de courgettes ainsi que les autres petits légumes dans le panier, on le referme et on le dépose sur le feu. Au lieu de tourner les légumes un par un, il suffit de retourner le panier.

Avant d'utiliser une plaque ou un panier à légumes, faites chauffer l'accessoire sur le gril pendant 5 min. Mais n'allez pas croire qu'il faut absolument employer un tel gadget pour faire griller les légumes! J'ai observé les techniques de grillage au barbecue dans une multitude de pays un peu partout sur les cinq continents et j'ai constaté que l'on emploie la plaque à légumes seulement en Amérique du Nord.

Les opinions sont divisées en ce qui a trait au huilage de la grille: certains préfèrent la huiler avant de faire griller les légumes, d'autres préfèrent la laisser telle quelle. Les légumes ne contiennent pas les protéines qui font que viandes, poissons et fruits de mer collent à la grille; cela dit, vous pouvez tout de même huiler la grille si vous jugez cela plus prudent. De plus, en huilant la grille, vous obtiendrez de plus belles marques de gril. Préchauffez la grille avant de la huiler, et ce, juste au moment où vous êtes prêt à faire cuire vos légumes.

AUBERGINES GRILLÉES DE L'ARGENTINE | PAGE 462



8 épis de maïs (les gros et les tardifs sont les meilleurs)
8 c. à soupe de beurre salé à température ambiante
3 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée finement
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et émincés
1 gousse d'ail, émincée
Poivre noir fraîchement moulu

1. Retirer les feuilles des épis et réserver pendant la préparation du beurre *shadon beni.*

2. Dans le robot de cuisine, mélanger le beurre, la coriandre, les oignons verts et l'ail jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Saler, poivrer et transvaser dans un bol. Si les fines herbes et l'ail sont très finement hachés, il n'est pas absolument nécessaire d'utiliser le robot; on peut tout simplement mélanger les herbes et l'ail avec le beurre directement dans le bol.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les épis de maïs sur la grille chaude et les faire griller de 8 à 10 min, jusqu'à ce qu'ils commencent à brunir. Les retourner à l'aide d'une pince et les badigeonner de beurre *shadon beni* en cours de cuisson.

5. Retirer du feu et badigeonner une dernière fois de beurre *shadon beni.* Servir immédiatement.

JAPON

AUBERGINES GRILLÉES À LA SAUCE MISO «BARBECUE»

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS

L'aubergine grillée dégustée comme collation peut sembler étrange aux Occidentaux, mais son succès est toujours le même dans les bars à teriyaki situés près des stations de train de Tokyo. Je considère ce mets comme un hot-dog végétarien. La «sauce barbecue» utilisée ici est à base de miso (pâte de haricots de soja fermentés). Le miso blanc, le plus commun, est vendu dans la plupart des épiceries et des magasins d'aliments naturels. Pour cette recette, achetez des aubergines orientales minces. Elles cuiront plus rapidement et pourront être dévorées en quelques bouchées. Vous pouvez aussi les servir comme plat principal; cette recette convient pour 2 ou 3 personnes.

6 aubergines orientales de 120 g (4 oz) chacune
60 g (⅓ tasse) de miso blanc
1 c. à soupe de saké
1 c. à soupe de mirin (vin de riz sucré) ou de xérès
1 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe de mayonnaise
1 c. à soupe d'huile de sésame foncée
1 c. à café (1 c. à thé) de graines de sésame noires ou blanches, grillées (voir encadré p. 126)

1. Couper les aubergines en deux sur la longueur. À l'aide d'un couteau d'office, créer un quadrillage en faisant des incisions peu profondes dans la chair. Les incisions devraient avoir 3 mm (⅛ po) de profondeur et 3 mm (⅛ po) de distance entre elles.

2. Dans un bol, fouetter le miso, le saké, le mirin, le sucre et la mayonnaise jusqu'à l'obtention d'une consistance onctueuse.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner les aubergines d'huile de sésame sur les deux faces. Poser les aubergines sur la grille chaude, face coupée vers le bas, et cuire de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'elles soient brunies. À l'aide d'une pince, retourner les aubergines et les badigeonner généreusement de sauce au miso. Poursuivre la cuisson de 6 à 8 min, jusqu'à ce que la peau soit noircie et que la chair soit tendre. Pour vérifier la cuisson, saisir une aubergine par les côtés et presser légèrement; elle devrait être souple et tendre.

5. Dresser dans une grande assiette et saupoudrer de graines de sésame. Servir immédiatement.

ARGENTINE

AUBERGINES GRILLÉES DE L'ARGENTINE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS

Les Argentins ne diluent pas leur ferveur carnivore en servant des plats d'accompagnement ou des légumes superflus. Toutefois, l'aubergine grillée figure au menu de leurs grilladeries. L'aubergine recommandée pour cette recette est la variété italienne de 10 cm (4 po). Les aubergines plus grosses peuvent aussi être cuites de la même façon.

3 petites aubergines italiennes de 120 à 180 g (4 à 6 oz) chacune
2 gousses d'ail, émincées
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
1 c. à café (1 c. à thé) de basilic séché
1 c. à café (1 c. à thé) de feuilles de thym frais ou ½ c. à café (½ c. à thé) de thym séché
1 c. à café (1 c. à thé) de paprika doux
½ c. à café (½ c. à thé) de piment en flocons (facultatif)
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Couper les aubergines en tranches rondes de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. Dans un petit bol, mélanger l'ail et l'huile, puis badigeonner les tranches d'aubergine de chaque côté.

2. Dans un petit bol, mélanger l'origan, le basilic, le thym, le paprika et le piment en flocons et réserver.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les tranches d'aubergine sur la grille chaude et cuire de 3 à 5 min, jusqu'à ce qu'elles soient brunies. Badigeonner légèrement les tranches d'aubergine d'huile à l'ail. Retourner les tranches à l'aide d'une pince, puis les badigeonner de nouveau.

5. Saupoudrer les tranches d'aubergine avec le mélange d'herbes, saler et poivrer. Poursuivre la cuisson de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les tranches soient brunies et que la chair soit tendre. Servir les aubergines immédiatement.

ITALIE

FENOUIL GRILLÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le goût du fenouil frais peut être comparé à un céleri parfumé à la réglisse. La chaleur du gril en rehausse le goût sucré. Ajoutez une marinade au vinaigre balsamique et vous n'oublierez pas cette recette de sitôt. Présentez ce plat à température ambiante ou servez-le chaud en accompagnement. La marinade sert aussi de vinaigrette.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 h pour mariner le fenouil

INGRÉDIENTS

4 petits ou 2 gros bulbes de fenouil
80 ml (⅓ tasse) d'huile d'olive extravierge
80 ml (⅓ tasse) de vinaigre balsamique
2 c. à soupe de miel
2 gousses d'ail, émincées
2 petites échalotes, émincées
3 c. à soupe d'estragon ou de basilic frais, haché
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Couper les tiges des bulbes de fenouil et retirer les feuilles extérieures. (Conserver les tiges pour un autre usage comme pour la recette des Bars au fenouil flambés au Pernod, p. 347). Couper chaque bulbe sur la longueur en tranches de 1,25 cm (½ po), à partir du côté le plus étroit.

2. Dans un bol à l'épreuve de la corrosion, bien mélanger l'huile d'olive, le vinaigre balsamique, le miel, l'ail, les échalotes et l'estragon. Ajouter les tranches de fenouil et remuer pour bien les enrober. Couvrir et laisser mariner 2 h à température ambiante.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les tranches de fenouil de la marinade et conserver celle-ci. Poser les tranches de fenouil sur la grille chaude et cuire de 8 à 12 min au total, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que le tout soit tendre. Saler et poivrer.

5. Bien mélanger avec la marinade restante et servir chaud ou à température ambiante.

CORÉE

KEBABS À L'AIL

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 8 PORTIONS

En Corée, ces minuscules brochettes accompagnent les viandes grillées comme le Bœuf grillé au sésame à la coréenne (p. 167). Le gril leur confère un délicat goût de charbon de bois.

NÉCESSAIRE

8 cure-dents larges en bois

INGRÉDIENTS

2 à 3 têtes d'ail (24 gousses) au total
1 c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Séparer la tête d'ail en gousses et les peler (voir Note). Enfiler 3 gousses sur chaque cure-dent. Badigeonner d'huile de sésame, saler et poivrer. Emballer légèrement chaque brochette dans du papier d'aluminium.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, poser les cure-dents sur la grille chaude et cuire environ 5 min de chaque côté, jusqu'à ce que l'ail soit tendre, en retournant à l'aide d'une pince pour obtenir une cuisson homogène. Retirer le papier d'aluminium et cuire encore quelques minutes pour permettre à l'ail de griller légèrement.

NOTE: Pour peler les gousses d'ail plus facilement, les aplatir légèrement avec le dos d'un couperet ou d'un couteau de chef ou les mettre dans un tube flexible pour peler l'ail.

CARAÏBES

DOLIQUES ASPERGES GRILLÉS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le dolique asperge est un légume chinois traditionnel. Il ressemble à un haricot vert pouvant mesurer jusqu'à 45 cm (18 po). Il est arrivé aux Antilles grâce aux ouvriers chinois venus travailler à Trinité au milieu du XIXe siècle. Son goût est semblable à celui du haricot vert, mais il est un peu plus prononcé. Sa caractéristique la plus chouette est qu'il est tellement long qu'on peut en faire un nœud décoratif.

NÉCESSAIRE

Panier à légumes (facultatif)

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) de doliques asperges ou de haricots verts
2 c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale
Sel et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe de graines de sésame, grillées (voir encadré p. 126)

1. Remplir une grande casserole d'eau, porter à ébullition et cuire les doliques asperges environ 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement croquants. Rincer à l'eau froide et bien égoutter. Couper chaque dolique asperge en morceaux de 20 à 23 cm (8 à 9 po) et faire un nœud lâche avec chacun (voir Note). Éponger sur du papier absorbant.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à légumes pendant 5 min, puis brosser et huiler le panier ou la grille.

Badigeonner les doliques asperges noués d'huile de sésame, saler et poivrer. Cuire sur la grille chaude de 8 à 10 min au total, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

4. Dresser les doliques dans des assiettes individuelles ou un plat de service, saupoudrer de graines de sésame et servir immédiatement.

NOTE : Si on utilise, des haricots réguliers, les enfiler en groupe de 4 à 5 sur des brochettes de bambou courtes en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout pour les empêcher de brûler (voir encadré p. 26). Les jeunes haricots tendres n'ont pas besoin d'être blanchis.

KEBABS
AUX CHAMPIGNONS ET AUX OIGNONS VERTS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS

Les champignons conviennent parfaitement au gril. La chaleur élevée les caramélise à l'extérieur et intensifie leur goût. Comme ils renferment beaucoup d'eau, ils restent tendres à l'intérieur. En Corée, on connaît ces secrets depuis fort longtemps puisqu'on y a créé de nombreux plats à base de champignons grillés. Voici des brochettes végétariennes, mais les Coréens ont aussi l'habitude de faire griller des lanières de poulet ou de bœuf en même temps que les champignons.

PRÉPARATION À L'AVANCE

1 à 2 h pour mariner les kebabs

NÉCESSAIRE

12 brochettes de bambou longues (ou plus au besoin) et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

360 g (12 oz) de shiitake frais ou de champignons de Paris, équeutés et essuyés à l'aide d'un papier absorbant humide
2 bottes de gros oignons verts, parties blanche et verte, parées
1 poivron jaune moyen, équeuté, épépiné et coupé en lanières de 1,25 cm x 4 cm (½ po x 1 ½ po)
60 ml (¼ tasse) de sauce soja
3 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale
4 gousses d'ail, émincées
2 c. à soupe de graines de sésame, grillées (voir encadré p. 126)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1. Couper chaque champignon en tranche de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. Couper la partie blanche des oignons verts en morceaux d'environ 4 cm (1 ½ po) de longueur. Hacher finement la partie verte des oignons verts et réserver. Enfiler par la pointe des brochettes les tranches de champignons de sorte qu'elles soient à plat sur la grille ; alterner avec un morceau de blanc d'oignon vert et un morceau de poivron. Mettre les kebabs dans un plat de cuisson.

2. Dans un grand bol, fouetter la sauce soja, le sucre, l'huile de sésame, l'ail, 1 c. à soupe de graines de sésame et le poivre. Verser sur les kebabs et laisser mariner de 1 à 2 h à température ambiante. Retourner les kebabs une fois pour bien les enrober.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les kebabs de la marinade et conserver celle-ci. Poser les kebabs sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Cuire de 3 à 5 min de chaque côté (de 6 à 10 min au total), en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et dorés. Badigeonner les légumes de marinade en cours de cuisson.

5. Saupoudrer les oignons verts réservés et les graines de sésame restantes sur les kebabs, puis les servir chauds ou à température ambiante.

CORÉE

PLEUROTES GRILLÉS AU SÉSAME

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Les pleurotes peuvent être remplacés par d'autres champignons exotiques et même par des champignons blancs coupés en quartiers. Cette recette est inspirée de la *Korea House* de Séoul et fait partie du *hanjongshik,* un étonnant éventail d'environ deux douzaines de plats miniatures composant la table d'hôte traditionnelle.

NÉCESSAIRE

Panier à légumes ou 12 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

- **480 g (1 lb) de pleurotes ou de champignons blancs moyens**
- **½ poivron vert moyen, équeuté et épépiné**
- **½ poivron rouge moyen, équeuté et épépiné**
- **2 gousses d'ail, émincées**
- **3 oignons verts, parties blanche et verte, parés et émincés**
- **3 c. à soupe de sauce soja**
- **1 ½ c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale**
- **1 c. à soupe de sucre**
- **1 c. à soupe de graines de sésame, grillées (voir encadré p. 126)**
- **Sel et poivre noir fraîchement moulu**

1. Retirer les pieds des pleurotes. Couper les poivrons en deux, puis en fines tranches (si on utilise le panier à légumes) ou en morceaux d'environ 4 x 4 cm (1 ½ x 1 ½ po) (si on les enfile sur des brochettes).

2. Dans un petit bol, combiner l'ail, les oignons verts, la sauce soja, l'huile de sésame, le sucre et les graines de sésame. Saler un peu et poivrer généreusement, puis mélanger jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les champignons et les poivrons, mélanger et laisser mariner 15 min. Si on n'utilise pas le panier à légumes, enfiler les champignons et les poivrons sur les brochettes.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à légumes pendant 5 min, puis brosser et huiler le panier ou la grille. Poser les légumes sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Laisser griller de 3 à 5 min de chaque côté (6 à 10 min au total), en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que les légumes soient tendres et bien dorés.

5. Dresser les champignons et les poivrons dans un grand plat de service, des assiettes individuelles ou des bols. Ce mets peut être servi chaud, froid ou à température ambiante.

JAPON

KEBABS AUX OIGNONS VERTS ET AUX SHIITAKE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE OU EN ACCOMPAGNEMENT

Ces brochettes colorées offertes dans les comptoirs à yakitori de Tokyo permettent de faire un merveilleux plat d'accompagnement ou un hors-d'œuvre végétarien. J'aime la manière dont les oignons grillés imprègnent le goût des champignons. Si vous ne trouvez pas de shiitake frais, prenez des champignons noirs chinois séchés (trempés 20 min dans l'eau chaude) ou d'autres variétés de champignons.

NÉCESSAIRE

8 brochettes de bambou longues et un bouclier d'aluminium (voir encadré p. 26)

INGRÉDIENTS

- **1 botte d'oignons verts, parties blanche et verte, parée**
- **24 petits shiitake frais, équeutés et nettoyés avec un papier absorbant légèrement humide**
- **3 c. à soupe de sauce soja**
- **3 c. à soupe de mirin (vin de riz sucré) ou de xérès**

Les grillades japonaises

Lorsqu'on évoque la cuisine japonaise, on pense au sushi, au sashimi, au sukiyaki et aux nouilles soba, mais on oublie trop souvent les grillades. Le Japon compte en fait deux types de grillades: le *robatayaki*, qui en est l'expression gastronomique, et la forme plus populiste qu'est le *yakitori*.

Si j'ai un petit faible pour le Japon, c'est que je suis né là, dans la ville de Nagoya. J'ai dégusté moult délices lors de mes périples au pays du Soleil levant. Je me souviens de ce *dengaku* qu'on m'a servi dans une maison de thé du chemin des Philosophes à Kyoto – ce sont des bouchées de tofu qu'on fait griller en les juchant sur des brochettes comme sur des échasses. Et que dire de ces galettes de riz croustillantes agrémentées d'une pâte aux prunes acidulée qu'on fait griller dans la rue, à l'extérieur du temple Sensoji de Tokyo? Dans les bouis-bouis de *yakitori* situés sous la gare de Ginza, un des quartiers commerçants les plus chers au monde, j'ai goûté à un poulet teriyaki et une aubergine au miso de premier ordre. Cela dit, c'est au *Inakaya*, un restaurant de Tokyo situé dans le quartier branché de Rapongi, que j'ai mangé les meilleures grillades japonaises.

Une expérience inoubliable

Il y a à l'entrée du *Inakaya* un bol de sel, symbole d'hospitalité, et un vase de bambou rempli de fleurs de pêcher. À peine avions-nous franchi le pas de la porte qu'un garçon de table vêtu d'une tunique bleue et blanche a lancé un cri joyeux pour signaler notre arrivée – je dis «nous», car j'étais accompagné de mon épouse, Barbara. Au son des cris qui semblaient ponctuer ici chaque action – «Le client s'assoit!», «Le client est prêt à commander!» –, nous avons pris place à un grand bar en forme de «U» au centre duquel trônait tout un assortiment d'ingrédients. Il y avait là des paniers d'osier remplis de légumes frais (gombos, champignons shiitake, poireaux, patates douces, jeunes racines de taro, etc.); des blocs de glace sur lesquels on gardait au frais des poissons entiers, des crevettes géantes et de monstrueuses pinces de crabe royal; et d'énormes plateaux sur lesquels porc et poulet côtoyaient des pièces de bœuf de Kobé magnifiquement marbrées. J'ai tenté de dénombrer les aliments qu'on retrouvait ici, mais j'ai perdu le fil au compte de 40.

Le chef cuisinier était agenouillé sur une plateforme qui surplombait toute cette manne alimentaire. Son front était ceint d'un bandeau bleu et blanc. Lorsque nous avons commandé du saké, il y a eu une autre ronde de cris, puis le chef a tendu dans notre direction une perche de 3 m au bout de laquelle se trouvait une petite boîte en bois. Dans la boîte, il y avait un bol. Un serveur armé d'un cruchon a rempli le bol de saké à ras bord. Au *Inakaya*, le mot d'ordre est «générosité». Tout au long des deux heures qu'a duré notre dîner, nous avons été traités avec une largesse qui n'avait d'égale que notre gourmandise. Les hors-d'œuvre nous ont été servis spontanément, sans que nous ayons à les commander. Il y avait là des plats de sashimi, de la salade de carotte et de *kampyo* (une sorte de courge) ainsi que des kebabs froids de bœuf de Kobé, la viande la plus chère au monde. (Les bœufs de Kobé sont nourris aux céréales et à la bière et sont massés régulièrement; il en résulte une viande d'une tendreté et d'une saveur incomparables.)

Une fois les hors-d'œuvre avalés, il était temps de passer aux choses sérieuses. Comme nous ne parlons pas le japonais, mon épouse et moi avons choisi les ingrédients qui composeraient notre repas en les montrant du doigt. Ce barbecue de haut niveau que l'on nomme *robatayaki* était sur le point de commencer.

Le terme *robatayaki* a été formé à partir du mot *ro*, qui désigne le foyer traditionnel autour duquel les paysans se réchauffaient et préparaient leurs repas, et de *yaki*, qui veut dire «griller». Bon nombre de restos de *yakitori* grillent les aliments à la façon traditionnelle, c'est-à-dire sur charbon de bois, mais le *Inakaya*, lui, a opté pour des grils au gaz infrarouges, une solution à la fine pointe de la technologie. Ces grils sont beaucoup plus petits que ceux qu'on retrouve en Amérique; celui sur lequel le chef a fait cuire notre dîner n'était pas plus long que mon avant-bras et pas plus large que la paume de ma main. N'empêche, les plats se sont succédé rapidement. Nous avons d'abord eu droit à des kebabs aux asperges, aux champignons shiitake et au gombo, un légume qui a un goût sensationnel lorsqu'il est grillé. De

la jeune patate douce aux œufs de caille en passant par la noix de ginkgo et son goût cireux, aucun ingrédient n'est trop exotique pour le chef de *robatayaki*. Tout au long du repas, le rituel de cris des serveurs s'est poursuivi et le chef a continué de nous tendre, du bout de sa perche, une procession intarissable de mets délectables. C'était le paradis !

Par-delà ses rituels et son abondance, le *robatayaki* se démarque par la simplicité de ses plats. On retrouve ici et là quelques gouttes de sauce teriyaki, de sauce miso ou de beurre fondu, mais dans la plupart des cas le sel est l'unique assaisonnement. Ce qu'il y a d'étonnant, c'est que le chef parvient à créer toute une symphonie de saveurs à partir du goût naturel des aliments. Le soufflé le plus exquis ou la pâtisserie la plus voluptueuse ne sauraient rivaliser avec la tranche de melon mûrie à la perfection que le *Inakaya* propose au dessert.

Les 5 à 7 à la japonaise

La cuisine japonaise est préparée avec tant de minutie et d'application qu'on a tendance à oublier son côté festif. Les gens qui croient qu'une cuisine si raffinée doit nécessairement être dégustée dans un silence monastique sont dans l'erreur : partout où nous avons mangé au Japon, l'atmosphère était joviale. Épicuriens dans l'âme, les Japonais aiment manger, boire et faire la fête. Et cela est d'autant plus vrai dans les comptoirs de *yakitori* que l'on trouve dans ou sous toutes les gares de train de Tokyo. Les employés de bureaux de la ville viennent y casser la croûte, fumer une cigarette et boire une ou deux bières après le travail, en attendant le train de banlieue qui les ramènera à la maison.

Les comptoirs de *yakitori* sont de véritables institutions au Japon. Ce sont de petits établissements sans prétention qui comptent tout au plus une demi-douzaine de tables. Certains n'ont même pas quatre murs – c'est le cas du *Tonton*, un des comptoirs de *yakitori* les plus célèbres de Tokyo. Le voyageur qui vient au Japon sans visiter un resto de *yakitori* se prive d'une expérience culturelle importante.

Le terme *yakitori* vient de *yaki*, qui veut dire « griller », et de *tori*, qui veut dire « poulet ». Contrairement aux restaurants chic comme l'*Inakaya*, les comptoirs de *yakitori* font griller les aliments sur du charbon de bois. Un brasero monté sur pattes à l'entrée de l'établissement fait le plus souvent office de barbecue. Le charbon traditionnel, le *bincho*, est fait à partir de chêne vert, un bois qu'on trouve en banlieue de Kyoto, dans la préfecture de Wakayama. Certains experts prétendent que ce sont des marchands néerlandais installés à Nagasaki qui ont introduit la cuisson sur le gril au Japon. Une chaîne de *yakitori* de Tokyo porte le nom de Nanbantei, ce qui signifie « restaurant des Barbares du Sud » – c'est ainsi que les Japonais appelaient les marchands européens.

Dans les comptoirs de *yakitori*, le poulet se décline sous toutes ses formes : il y a les *momo yaki*, ou cuisses de poulet (les Japonais préfèrent la viande plus grasse et savoureuse de la cuisse à celle de la poitrine) ; les *shiitake toriyaki*, ou kebabs de poulet et champignons ; les *tsukune yaki* (boulettes de chair de poulet) ; le *kawa yaki* (peau de poulet grillée) ; les *hatsu yaki* (cœurs de poulet) ; les *bonchiri yaki*, ou « nez de pape » ; et l'exotique *uzura yaki*, un œuf de poule grillé contenant un embryon. Parmi les plats végétariens, on retrouve le *nasu yaki* (aubergine grillée laquée de sauce miso), le *pilman yaki* (piments grillés) et le *ginnan yaki* (noix de ginkgo grillée). Le menu est très varié, surtout considérant que le resto de *yakitori* moyen est plus petit qu'une chambre à coucher !

Le *yakitori* est peu coûteux et se vend à la brochette. Les comptoirs de *yakitori* sont les seuls endroits à Tokyo où on peut manger pour moins de 20 $ et leur boisson de prédilection est la bière.

En Occident, particulièrement en Amérique du Nord et en Amérique du Sud, on confond souvent quantité et qualité – un barbecue n'est réussi que s'il vous force à détacher la boucle de votre ceinture. Manger du barbecue en Amérique, ce n'est pas manger santé. Les choses se présentent bien différemment au Japon. Dans les restos chic comme dans les humbles comptoirs de *yakitori*, les portions sont modérées, les sauces sont à base de bouillon et non à base d'huile, d'œufs ou d'autres matières grasses et la viande y fait presque figure de condiment. Ce sens de la modération est sans doute la leçon la plus importante que les amateurs de barbecue occidentaux peuvent apprendre de leurs homologues japonais. Sans oublier, bien sûr, le sens de la fête.

1 c. à soupe de sucre
1 gousse d'ail, émincée

1. Couper les oignons verts en morceaux de la même grosseur que les chapeaux de champignons (environ 4 cm/1 ½ po de longueur). Enfiler les chapeaux sur les brochettes de sorte qu'ils soient bien à plat sur la grille, en les faisant alterner avec les morceaux d'oignons verts piqués à angle droit. Mettre 3 chapeaux et 4 morceaux d'oignons verts sur chaque brochette. Réserver les morceaux d'oignons verts restants pour un autre usage.

2. Dans un petit bol, fouetter la sauce soja, le mirin, le sucre et l'ail jusqu'à dissolution du sucre.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, préchauffer, brosser et huiler la grille. Poser les kebabs sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Laisser griller de 3 à 5 min de chaque côté (de 6 à 10 min au total), en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que les légumes soient tendres et bien dorés. Servir immédiatement.

ESPAGNE

CHAMPIGNONS FARCIS AU CHORIZO

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
4 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE OU 8 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Les chapeaux de champignons grillés avec du chorizo, de l'ail et de l'huile d'olive composent une *tapa* fort populaire en Espagne. Je connais même un bar à *tapas* de Madrid qui s'appelle le *Meson del Champinon* qui ne sert que ce plat. Il fait partie d'un groupe de bars construits directement dans le mur de soutènement de Plaza Mayor, lesquels ont créé leurs propres spécialités. Au *Meson,* on fait cuire les chapeaux de champignons sur une plaque chauffante (*plancha*), mais je considère que le gril leur donne un goût plus intéressant. La préparation est aussi plus agréable puisqu'elle se fait à l'extérieur. Cette recette peut être servie comme hors-d'œuvre ou en accompagnement.

NÉCESSAIRE

Panier à légumes (facultatif) ; cure-dents, pour le service

INGRÉDIENTS

16 gros champignons blancs, équeutés et nettoyés avec un papier absorbant légèrement humide
80 ml (⅓ tasse) d'huile d'olive extravierge, ou plus au besoin
4 tranches de saucisse chorizo cuites de 6 mm (¼ po) d'épaisseur chacune (voir Note)
4 gousses d'ail, émincées
7 g (¼ tasse) de persil plat, haché
½ citron
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Badigeonner généreusement les champignons d'huile d'olive sur les deux faces et les mettre dans un plat de cuisson, côté bombé vers le bas.

2. Couper les tranches de chorizo en quatre et poser un morceau sur chaque chapeau de champignon. Répartir l'ail et le persil sur les champignons. Arroser le tout avec un filet de jus de citron et l'huile restante. Saler et poivrer généreusement.

3. Préchauffer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir les liquides et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à légumes pendant 5 min. Poser les légumes au centre de la grille, loin de la chaleur vive, et fermer le couvercle. Cuire environ 20 min, jusqu'à ce que les champignons soient tendres et bien dorés et que le chorizo et l'ail grésillent. Pour obtenir un goût fumé, glisser les champignons directement au-dessus de la flamme pendant les 5 dernières minutes de cuisson.

5. Dresser les champignons dans une grande assiette et insérer un cure-dent dans chaque bouchée.

NOTE : Le chorizo est une saucisse espagnole épicée. On peut le remplacer par environ 60 g (2 oz) de jambon de campagne, coupé en petits morceaux.

L'or noir

Au XIX^e siècle, à l'époque où l'on pouvait acheter une truffe noire sans devoir prendre une seconde hypothèque, les Français faisaient cuire les truffes au charbon de bois selon la technique que je décris à la page 473 pour les oignons et les pommes de terre. Si vous gagnez à la loto, essayez cette recette extravagante avec la truffe noire. Comptez alors de 15 à 20 min de cuisson pour une truffe de 5 cm (2 po).

ÉTATS-UNIS

CHAMPIGNONS FARCIS AU BEURRE DE ROQUETTE

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
8 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE OU 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

Les champignons farcis font partie des tout premiers plats que j'ai appris à cuisiner. Je suis toujours aussi admiratif devant la capacité des champignons d'absorber les saveurs de la farce tout en préservant leur propre goût. Je fais cette recette avec des chapeaux géants de 8 cm (3 po) de diamètre qui semblent avoir été créés pour être farcis. Je les remplis de beurre de roquette et j'utilise la méthode de cuisson indirecte pour les faire cuire. Génial!

NÉCESSAIRE

Panier à légumes (facultatif)

INGRÉDIENTS

1 botte de roquette, équeutée, rincée et essorée à l'aide d'un papier absorbant et hachée grossièrement
1 gousse d'ail, émincée
8 c. à soupe de beurre non salé à température ambiante
Quelques gouttes de jus de citron fraîchement pressé
Sel et poivre noir fraîchement moulu
8 à 16 gros champignons blancs, équeutés et nettoyés avec un papier absorbant légèrement humide
30 g (¼ tasse) de fromage parmesan, fraîchement râpé

1. Dans le robot de cuisine, hacher finement la roquette et l'ail. Ajouter le beurre, le jus de citron, le sel et le poivre et mixer jusqu'à texture lisse. Farcir les chapeaux de champignon de beurre à la roquette et saupoudrer de parmesan.

2. Préchauffer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir les liquides et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à légumes pendant 5 min. Poser les champignons au centre de la grille, loin de la chaleur vive, et fermer le couvercle. Cuire environ 20 min, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et bien dorés, et que le beurre soit fondu et grésille. Pour obtenir un goût fumé, glisser les champignons directement au-dessus de la flamme pendant les 5 dernières minutes de cuisson. Servir immédiatement.

JAPON

GOMBOS GRILLÉS AU SÉSAME

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le gombo est un légume que plusieurs aiment détester. Ils n'aiment pas son aspect gluant, surtout si on le fait bouillir ou cuire à l'étuvée. D'autres, comme moi, apprécient son côté croquant lorsqu'il n'est pas trop cuit ainsi que son goût à la fois doux et réconfortant. J'ai découvert les gombos grillés à Tokyo, où ils font partie d'un vaste éventail de viandes, de fruits de mer et de légumes grillés dans les restaurants *robatayaki* spécialisés dans l'art de la cuisson sur le gril. Pour une touche méditerranéenne, utilisez de l'huile d'olive au lieu de l'huile de sésame.

NÉCESSAIRE

8 brochettes de bambou courtes et un bouclier d'aluminium **(voir encadré p. 26)**

INGRÉDIENTS

480 g (1 lb) de gombos frais (voir Note)
1 c. à soupe d'huile de sésame foncée orientale ou d'huile d'olive extravierge
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Équeuter les gombos, mais ne pas couper dans la gousse; cela créerait une accumulation d'air à l'intérieur et les ferait flétrir. Poser 4 à 5 gombos côte à côte sur une planche à découper. Les enfiler à travers les extrémités avec 2 brochettes. Ce «radeau» les gardera bien en place en cours de cuisson. Mettre les brochettes dans un grand plateau, badigeonner d'huile de sésame, saler et poivrer.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les gombos sur la grille chaude en prenant soin de glisser un bouclier d'aluminium sous le bout des brochettes pour les empêcher de brûler. Cuire de 4 à 5 min de chaque côté (de 8 à 10 min au total), en les retournant à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et légèrement dorés. Servir immédiatement.

NOTE: À l'achat des gombos, choisir des petites gousses uniformes. Ils devraient avoir la longueur et la largeur de votre index, être fermes et d'un beau vert vif. Évitez les gombos dorés ou asséchés.

ESPAGNE

OIGNONS VERTS À LA SAUCE ROMESCO

CALÇOTS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Les *calçots* sont des oignons verts catalans remarquables. Les pousses pulpeuses et douces sont enterrées durant leur croissance (comme les endives belges) afin qu'elles restent pâles et délicatement parfumées. On les fait cuire au-dessus de sarments de vigne, puis on les enveloppe dans du papier journal pour les cuire à la vapeur et leur donner la touche finale. En janvier, on les cueille et de grandes fêtes sont organisées (*calçadas*) dans toute la Catalogne. Traditionnellement, les oignons sont trempés dans une sauce aux tomates rôties et aux amandes appelée *romesco* et on les déguste tels quels avec les mains. On peut aussi les agrémenter de sel, de poivre et d'huile d'olive.

Cette recette peut être préparée avec des oignons verts ou de gros oignons. J'aime particulièrement les oignons Vidalia que vous trouverez peut-être dans votre région.

INGRÉDIENTS

2 bottes d'oignons verts, parties blanche et verte, parées
Gros sel ou sel marin
Sauce romesco (facultatif; p. 532)
Huile d'olive extravierge espagnole (facultatif)
Poivre noir fraîchement moulu (facultatif)

1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les oignons verts sur la grille chaude et cuire de 8 à 12 min, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils noircissent sur toutes les faces. Saler généreusement en fin de cuisson. Envelopper dans plusieurs épaisseurs de papier absorbant (ou utiliser du papier journal comme en Espagne) et laisser reposer 15 min.

3. Déballer les oignons verts et retirer la peau noircie avec les doigts. Servir les oignons chauds avec la Sauce romesco comme trempette. Arroser d'un filet d'huile d'olive, poivrer et déguster.

ITALIE

POIVRONS MARINÉS AUX OLIVES ET AUX ANCHOIS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Comme la plupart des plats italiens, celui-ci est tout simple. Le résultat dépend de la qualité des ingrédients crus. Utilisez des poivrons au goût, de même couleur ou mélangés. Les premiers que j'ai mangés étaient rouges et c'est ce que je préfère. Pour un plat plus rustique, gardez la pelure comme je le fais ici. Pour un mets plus raffiné, faites griller les poivrons entiers et pelez-les à la manière décrite dans l'encadré de la page 448.

NÉCESSAIRE

Panier à légumes (facultatif)

INGRÉDIENTS

4 poivrons rouges
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
Gros sel ou sel marin et poivre noir fraîchement moulu
2 à 4 filets d'anchois dans l'huile, égouttés et coupés en morceaux de 6 mm (¼ po)
2 c. à soupe de câpres, égouttées
4 feuilles de basilic frais, en fine julienne
30 g (¼ tasse) d'olives niçoises ou autres olives noires dans l'huile
1 c. à soupe de vinaigre balsamique, ou plus au goût

1. Couper les poivrons en deux sur la longueur, équeuter et épépiner. Couper chaque moitié en deux sur la longueur. Mélanger avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à légumes, pendant 5 min, puis le brosser et le huiler ou brosser et huiler la grille. Cuire les poivrons de 3 à 5 min de chaque côté (de 6 à 10 min au total), jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur toutes les faces, en les retournant à l'aide d'une pince. Laisser refroidir les poivrons grillés sur une planche à découper. Couper chaque morceau en lanières de 1,25 cm (½ po) et dresser dans un bol de service peu profond.

4. Ajouter les anchois, les câpres, les feuilles de basilic, les olives, le vinaigre balsamique et l'huile d'olive restante et bien mélanger. Laisser mariner de 15 min à 2 h avant de servir.

CARAÏBES

PLANTAINS GRILLÉS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Le plantain est le cousin géant de la banane. On le sert toujours cuit comme légume ou féculent. Le plantain vert a un goût aussi fade qu'une pomme de terre crue. Une fois mûr, il noircit et devient aussi sucré que la banane. On peut griller les plantains verts ou mûrs, mais je préfère les mûrs. Le feu caramélise les sucres du fruit et les rend aussi agréables que du bonbon. Faites griller les morceaux dans la pelure afin de les garder tendres et moelleux.

4 plantains (bananes à cuire) noirs, très mûrs (voir Note), non pelés

1. Retirer 2,5 cm (1 po) à chaque extrémité des plantains, puis les couper en tranches de 5 cm (2 po) d'épaisseur.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, poser les tranches de plantain sur la grille chaude. Cuire de 12 à 15 min au total, jusqu'à ce que la pelure soit noircie et que la chair soit tendre et caramélisée. Retourner à l'aide d'une pince. La meilleure façon de vérifier la cuisson est de presser la chair avec un doigt.

4. Servir les plantains dans leur pelure. Enlever la pelure avant de manger.

NOTE: Il vous sera facile de trouver des plantains très mûrs dans les épiceries hispaniques ou antillaises. Sinon, laisser mûrir des plantains verts jusqu'à ce que la pelure noircisse (compter 1 semaine).

DEUX RECETTES DE POMMES DE TERRE GRILLÉES DANS L'ALUMINIUM

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE

Quand mon épouse Barbara était jeune fille, elle et ses compagnes du camp d'été préparaient des patates au ketchup. Elles mélangeaient des tranches de pomme de terre avec du ketchup et du beurre avant de les faire griller dans du papier d'aluminium. Dégustées bien chaudes, ces pommes de terre étaient pour elles synonymes de pur réconfort. Des années plus tard, dans un univers très différent, Barbara et moi avons mangé un autre plat de pommes de terre grillées dans l'aluminium avec des graines de sésame et de la sauce soja. C'était au restaurant japonais de l'hôtel *Sahid Jaya* de Djakarta. Voici donc deux recettes d'inspirations tout à fait différentes.

ÉTATS-UNIS

POMMES DE TERRE AU KETCHUP

4 PORTIONS

Les pommes de terre Yukon Gold n'étaient pas disponibles lorsque Barbara était enfant, mais leur bon goût de beurre nous force aujourd'hui à les choisir pour cette recette.

NÉCESSAIRE

Papier d'aluminium très résistant

INGRÉDIENTS

- **2 c. à soupe de ketchup**
- **1 c. à soupe de sauce Worcestershire**
- **1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé**
- **4 c. à soupe de beurre non salé à température ambiante**
- **4 pommes de terre moyennes d'environ 180 g (6 oz) chacune, coupées en tranches de 6 mm (¼ po)**
- **1 petit oignon, en fines tranches**
- **Sel et poivre noir fraîchement moulu**

1. Dans un petit bol à l'épreuve de la corrosion, mélanger le ketchup, la sauce Worcestershire et le jus de citron et réserver.

2. Couper 4 morceaux de papier d'aluminium résistant de 36 x 20 cm (14 x 8 po). Disposer le papier sur une surface de travail, le côté brillant vers le bas et le côté le plus étroit vers soi. Étaler 1 c. à soupe de beurre au centre de la moitié inférieure de la feuille. Ajouter le quart des pommes de terre en formant un monticule sur le beurre. Ajouter le quart des oignons sur les pommes de terre. Incorporer 1 c. à soupe de sauce au ketchup, saler et poivrer. Plier la partie supérieure du papier d'aluminium sur les pommes de terre, puis prendre le haut et le bas de la feuille et ourler les bords plusieurs fois pour sceller la papillote. Répéter l'opération pour chaque portion.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur indirecte et préchauffer à température moyenne-élevée. (Pas besoin de mettre une lèchefrite sous la grille.)

4. Quand le gril est prêt, poser les papillotes au centre de la grille chaude, loin de la chaleur vive, fermer le couvercle et cuire de 20 à 30 min, jusqu'à ce que les papillotes soient très gonflées. Ouvrir prudemment une papillote pour vérifier si les pommes de terre sont tendres.

5. Servir les pommes de terre directement dans le papier d'aluminium en prenant soin de dire aux convives de faire attention à la vapeur chaude en ouvrant les papillotes. Se servir d'un couteau et d'une fourchette pour éviter de se brûler.

INDONÉSIE

POMMES DE TERRE À L'ORIENTALE

4 PORTIONS

La plupart des Occidentaux associent rarement les pommes de terre aux assaisonnements asiatiques tels que le gingembre et la sauce soja. Voici une recette fort agréable.

NÉCESSAIRE

Papier d'aluminium très résistant

INGRÉDIENTS

2 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de graines de sésame, grillées (voir encadré p. 126)
1 gousse d'ail, en fines tranches
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés très finement
4 c. à soupe de beurre non salé à température ambiante
4 pommes de terre moyennes d'environ 180 g (6 oz) chacune, coupées en tranches de 6 mm (¼ po)
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Dans un petit bol, mélanger la sauce soja, les graines de sésame, l'ail et les oignons verts.

2. Couper 4 morceaux de papier d'aluminium résistant de 36 x 20 cm (14 x 8 po). Disposer l'aluminium sur une surface de travail, le côté brillant vers le bas et le côté le plus étroit vers soi. Étaler 1 c. à soupe de beurre sur l'aluminium au centre de la moitié inférieure de la feuille. Ajouter le quart des pommes de terre en formant un monticule sur le beurre. Incorporer le quart de la sauce à base de sauce soja, saler et poivrer. Plier la partie supérieure du papier d'aluminium sur les pommes de terre, puis prendre le haut et le bas de la feuille et ourler les bords plusieurs fois pour sceller la papillote. Répéter l'opération pour chaque portion.

3. Préparer le gril pour cuisson à chaleur indirecte et préchauffer à température moyenne-élevée. (Pas besoin de mettre une lèchefrite sous la grille.)

4. Quand le gril est prêt, poser les papillotes au centre de la grille chaude, loin de la chaleur vive, fermer le couvercle et cuire de 20 à 30 min, jusqu'à ce que les papillotes soient très gonflées. Ouvrir prudemment une papillote pour vérifier si les pommes de terre sont tendres.

5. Servir les pommes de terre directement dans le papier d'aluminium en prenant soin de dire aux convives de faire attention à la vapeur chaude en ouvrant les papillotes. Se servir d'un couteau et d'une fourchette pour éviter de se brûler.

EUROPE

POMMES DE TERRE ET OIGNONS RÔTIS SUR LA BRAISE

GRILLER DANS LA BRAISE
4 PORTIONS

Voici la façon la plus rudimentaire de cuire les légumes-racines. Cette méthode remonte à nos ancêtres les plus lointains. Le rituel est extrêmement simple: il suffit d'envelopper les légumes dans un tas de charbons ardents. L'extérieur brûlera et les imprégnera d'un bon goût fumé, tandis que la chair restera tendre et sucrée à l'intérieur. Les oignons doux comme le Vidalia ou le Walla Wallas sont particulièrement recommandés pour cette recette ainsi que les pommes de terre Yukon Gold.

LÉGUMES

4 grosses pommes de terre, non pelées
4 gros oignons doux, non pelés

SERVICE

Vinaigre balsamique
Huile d'olive extravierge
Gros sel ou sel marin et poivre noir fraîchement moulu
Beurre non salé
Crème sure

1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2. Quand le gril est prêt, racler la moitié des charbons sur un côté du gril. Mettre les pommes de terre et les oignons sur les charbons restants, les pommes de terre ensemble à un endroit et les oignons à côté (le temps de cuisson n'est pas le même pour ces deux légumes). À l'aide d'une pince, mettre les charbons qu'on avait raclés sur le dessus des pommes de terre et des oignons.

3. Griller les pommes de terre de 40 min à 1 h et les oignons de 20 à 30 min, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Pour vérifier la cuisson, piquer les légumes au centre avec une brochette; si les légumes n'offrent aucune résistance, c'est qu'ils sont cuits. Retirer les pommes de terre et les oignons de la braise à l'aide d'une pince. Retirer la cendre avec un pinceau et dresser les légumes dans une grande assiette.

4. Pour servir, couper les légumes, manger la chair et non la pelure (la pelure des pommes de terre sera trop noircie pas la braise). Arroser les oignons avec quelques gouttes de vinaigre balsamique et d'huile d'olive, saler et poivrer au goût (les oignons sont excellents nature). Garnir les pommes de terre de beurre et de crème sure, saler et poivrer.

PÉROU

POMMES DE TERRE MÉLANGÉES DES ANDES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 6 PORTIONS

Plusieurs recherches tendent à démontrer que la pomme de terre est originaire du Pérou. Ce pays montagneux de l'Amérique du Sud offre plusieurs variétés originales comme la pomme de terre bleue et la *camote,* une patate douce moins sucrée que celle que l'on consomme ordinairement. Cette recette utilise différentes pommes de terre péruviennes vendues dans les épiceries spécialisées et dans certains supermarchés. La *camote* a un goût doux et mi-sucré qui rappelle celui de la châtaigne grillée. La patate bleue a un goût similaire à la pomme de terre bouillie. La Yukon Gold n'est pas typiquement péruvienne, mais elle a tellement bon goût!

NÉCESSAIRE

Panier à légumes (facultatif)

INGRÉDIENTS

960 g (2 lb) de pommes de terre variées (pommes de terre bleues, camotes ou patates douces, boniatos (patates douces des Caraïbes) et Yukon Gold, brossées mais non pelées
4 c. à soupe de beurre non salé ou 60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
2 gousses d'ail, émincées
2 c. à soupe de persil plat frais, haché
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Mettre les pommes de terre dans une grande casserole et couvrir d'eau. Porter à ébullition à feu moyen et cuire à découvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres: 10 min pour les petites et de 20 à 30 min pour les grosses. Égoutter et rincer à l'eau froide courante pour arrêter la cuisson. Peler à l'aide d'un couteau d'office et couper sur la longueur en tranches de 1,25 cm (½ po).

2. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu élevé; ajouter l'ail et le persil. Le beurre doit grésiller, mais l'ail ne doit pas brunir. Retirer la casserole du feu.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à légumes pendant 5 min, puis le brosser et le huiler ou brosser et huiler la grille. Badigeonner les tranches de pommes de terre de beurre à l'ail et les poser sur la grille chaude. Cuire les pommes de terre de 2 à 3 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées, en les retournant à l'aide d'une pince. Saler et poivrer en fin de cuisson et servir immédiatement.

GRÈCE

POMMES DE TERRE À L'AIL ET AU CITRON À LA GRECQUE

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
6 À 8 PORTIONS

Ces pommes de terre sont souvent servies pour accompagner l'Agneau à la broche au beurre et au citron (p. 230). Le citron est ici la saveur dominante et malgré le fait que les Nord-Américains ne l'associent généralement pas aux pommes de terre, cet agrume leur ajoute une dimension superbe. Pour vous gâter un peu, ajoutez quelques cuillerées de beurre aux pommes de terre à la toute fin de la recette.

NÉCESSAIRE

1 tasse de copeaux de bois trempés dans suffisamment d'eau froide pendant 1 h, puis égouttés

INGRÉDIENTS

1,4 kg (3 lb) de petites pommes de terre rouges, brossées et coupées en deux
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
4 gousses d'ail, hachées grossièrement
2 feuilles de laurier
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
Gros sel ou sel marin et poivre noir fraîchement moulu
1 citron, coupé en deux
2 c. à soupe de beurre non salé (facultatif)
2 c. à soupe d'aneth frais, haché

1. Mettre les pommes de terre dans une plaque à rôtir. Ajouter l'huile d'olive, l'ail, les feuilles de laurier, l'origan, le sel et le poivre et bien mélanger. Arroser de jus de citron et poser les deux demi-citrons pressés sur le dessus, faces coupées vers le haut.

2. Préparer le gril pour cuisson indirecte; il n'est pas nécessaire de mettre une lèchefrite sous la grille.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer à température élevée; quand la fumée apparaît, réduire la chaleur à température moyenne.

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, préchauffer à température moyenne.

3. Quand le gril est prêt, si on utilise l'appareil au charbon de bois, disperser les copeaux de bois sur la braise. Mettre la plaque à rôtir au centre de la grille et fermer le couvercle. Cuire les pommes de terre de 1 h à 1 h 15 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres, en remuant de temps à autre. Ajouter le beurre et l'aneth au cours des 15 dernières minutes de cuisson. Pour le service, retirer les demi-citrons et les feuilles de laurier. Saler et poivrer au besoin et servir.

CARAÏBES

COURGES GRATINÉES DES CARAÏBES

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
6 À 8 PORTIONS

Voici l'une de mes recettes de courges préférées. Elle est particulièrement délicieuse avec le Jerk à la jamaïcaine (p. 203), le Poulet boucanier (p. 297) ou le Poulet grillé des Bahamas (p. 290). Vous devrez utiliser votre gril à deux reprises: d'abord pour cuire la courge, puis pour faire le gratin. C'est pourquoi vous voudrez peut-être préparer la courge pendant le week-end si vous bénéficiez alors de plus de temps. Quant au gratin, on le prépare tout juste avant de servir. S'il ne fait pas beau ce jour-là, vous utiliserez votre four. Ce gratin est l'un des plus savoureux au monde, croyez-moi.

J'utilise la calebasse pour cette recette. Il s'agit d'une courge orange foncé, lourde et dense, au goût intense. La courge musquée peut la remplacer aisément.

1 calebasse d'environ 960 g (2 lb) ou 2 courges musquées moyennes
2 gousses d'ail
3 c. à soupe de beurre non salé froid, coupé en morceaux de 6 mm (¼ po)
250 ml (1 tasse) de crème 35 %

Sel et poivre noir fraîchement moulu
Muscade fraîchement moulue
120 g (1 tasse) de fromage parmesan, fraîchement râpé
3 c. à soupe de chapelure fraîche, grillée (voir encadré p. 126)

1. À l'aide d'une cuillère, retirer les graines de la calebasse ou couper les courges musquées en deux et retirer les graines. Envelopper légèrement dans du papier d'aluminium.

2. Préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à température moyenne; il n'est pas nécessaire de mettre une lèchefrite sous la grille.

3. Quand le gril est prêt, mettre la courge au centre de la grille chaude et fermer le couvercle. Cuire pendant 1 h, jusqu'à ce qu'elle soit très tendre. Retirer la courge du feu, ouvrir le papier d'aluminium (avec précaution à cause de la vapeur chaude) et laisser refroidir à température ambiante. Laisser le gril allumé. (Si on décide de faire gratiner le lendemain, on devra alors préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à température élevée.)

4. Peler la courge et couper la chair en tranches de 6 mm (¼ po) d'épaisseur. Émincer une gousse d'ail et réserver. Couper l'autre gousse et frotter l'intérieur d'un plat à gratin de 25 à 26 cm (10 po) à l'épreuve de la flamme. Beurrer légèrement le plat. Couvrir le fond avec le quart de la courge étalée sur une seule couche. Verser 80 ml (⅓ tasse) de crème et ajouter le sel, le poivre, la muscade, le tiers de la gousse d'ail émincée, 40 g (⅓ tasse) de parmesan et terminer avec quelques morceaux de beurre. Répéter l'opération pour 2 autres couches. Sur la dernière couche, saupoudrer la chapelure et parsemer le beurre restant. On peut préparer la recette jusqu'à cette étape et poursuivre la cuisson plus tard. Il faut alors couvrir légèrement le plat de pellicule plastique et réfrigérer jusqu'à 48 h.

5. Si on compte servir le gratin le même jour, il sera nécessaire de chauffer le gril à température élevée. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, il faudra ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté.

6. Quand le gril est prêt, mettre le gratin au centre de la grille chaude, loin de la chaleur vive, et fermer le couvercle. Cuire de 20 à 30 min, jusqu'à l'apparition de bulles sur le fromage; le dessus doit être croustillant et doré. Servir immédiatement.

CORÉE

PATATES DOUCES GRILLÉES ET TREMPETTE AU SÉSAME

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

Les patates douces grillées sont populaires en Corée, où je les ai découvertes au marché *Tongdaemun* de Séoul. Ce jour-là, j'ai vécu un double plaisir. Le premier était un plaisir gustatif, à cause du contraste entre le goût sucré de la patate et le goût salé de la sauce. Le second plaisir était purement tactile, puisque la patate chaude m'a merveilleusement réchauffé les mains en cette journée d'hiver rigoureux. La patate douce a été introduite en Corée au XVIIIe siècle par les Japonais afin de prévenir la famine. Si vous avez l'habitude de la servir avec du beurre et de la cassonade, préparez-vous à avoir une véritable révélation!

4 patates douces moyennes de 10 à 13 cm (4 à 5 po) de longueur et de 4 cm (1 ½ po) de diamètre
5 c. à soupe de sauce soja
5 c. à soupe de saké ou de xérès sec
2 c. à soupe de sucre
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et émincés
2 gousses d'ail, émincées
2 c. à soupe de graines de sésame, grillées (voir encadré p. 126)

1. Brosser les patates douces et les éponger avec du papier absorbant.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les patates douces sur la grille chaude et cuire de 30 à 40 min, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et tendres quand on les presse sur les côtés.

4. Pendant ce temps, faire la sauce. Dans un petit bol, combiner la sauce soja, le saké, le sucre, les oignons verts, l'ail et les graines de sésame jusqu'à la dissolution du sucre. Verser dans 4 petits bols ou ramequins.

5. Servir les patates douces avec la sauce. Tremper les patates tout simplement dans la sauce. Si on les sert en accompagnement, les couper pour les ouvrir et verser la sauce sur le dessus.

ASIE CENTRALE

TOMATES GRILLÉES À L'ANETH

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

En Asie centrale, de l'Irak à la Géorgie, les tomates grillées accompagnent les brochettes. Utilisez de petites tomates fermes et mûres ayant environ 6 à 8 cm (2 ½ à 3 po) de diamètre. Les brochettes métalliques plates permettent de mieux les faire tenir et sont plus recommandées que les brochettes trop minces.

NÉCESSAIRE

2 brochettes métalliques longues et plates

INGRÉDIENTS

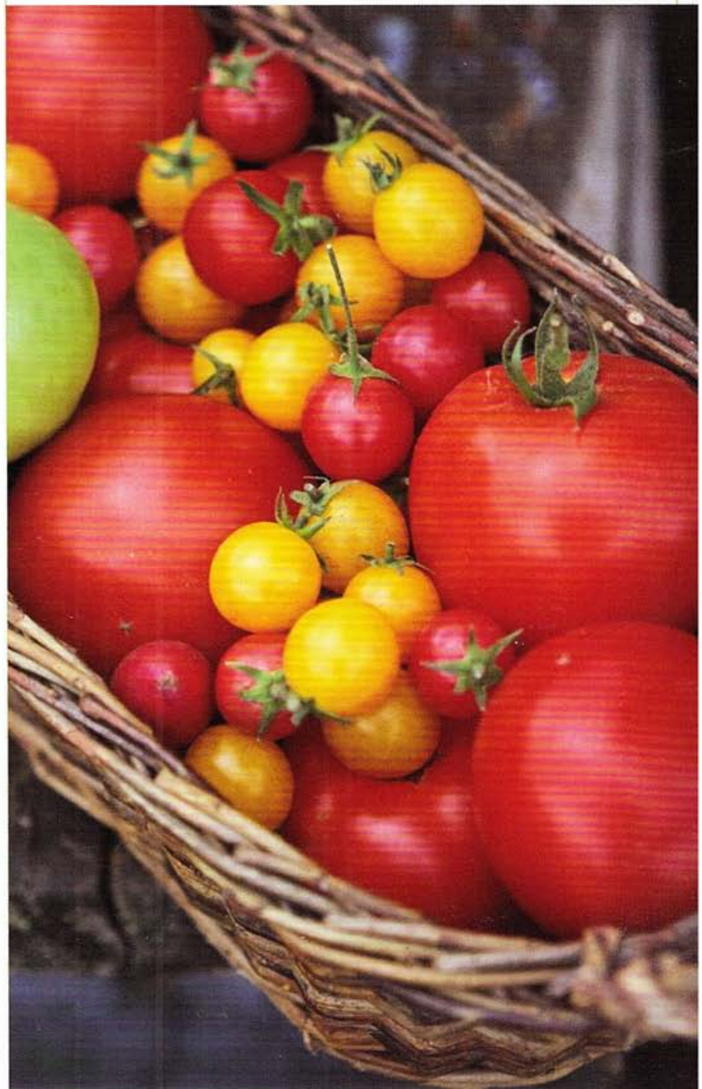
8 petites tomates rondes et mûres ou 8 tomates italiennes
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 c. à soupe d'aneth frais, haché
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Enfiler les tomates sur les brochettes, badigeonner d'huile d'olive, puis assaisonner d'aneth, de sel et de poivre.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les brochettes sur la grille chaude et cuire de 8 à 12 min au total, en retournant au besoin avec une pince, jusqu'à ce que la peau soit noircie et brillante et que la chair soit tendre et chaude.

4. À l'aide d'une fourchette, servir les tomates dans un grand plat de service ou dans des assiettes individuelles.





CHAPITRE 15

RIZ, LÉGUMINEUSES ET AUTRES DÉLICES

Le riz et les légumineuses ne sont peut-être pas les mets les plus séduisants dans un ouvrage consacré au barbecue, mais aucun repas en plein air ne saurait être complet sans eux. Ce chapitre se concentre sur ces plats incontournables qui ajoutent de la variété dans nos assiettes et nous aident à ne pas nous transformer définitivement en implacables carnivores.

« Qui pourrait se lasser des nuits de lune et du riz bien cuit ? »

PROVERBE JAPONAIS

Le riz est un compagnon traditionnel dans l'univers du barbecue, qu'il s'agisse du riz à grain court populaire en Asie ou du riz à grain long duveteux comme on l'aime en Occident.

Les légumineuses sont aussi indispensables. On connaît bien les haricots cuits au four, mais saviez-vous que les Indiens servaient du *dal* (légumineuses mijotées au gingembre) avec le tandouri et que les Brésiliens mangeaient le *tutu mineira* (haricots noirs style cow-boy) avec le *churrasco* (viandes grillées) ? Dans ce chapitre, vous trouverez ces merveilleuses recettes et bien d'autres.

Parmi les accompagnements les moins conventionnels pour le barbecue, notons la polenta et la bouillie de semoule de maïs ainsi que le pouding du Yorkshire que l'on peut faire cuire sur le gril pendant qu'on laisse reposer la côte de bœuf rôtie avant de la découper. Vous trouverez même une recette de semoule de manioc grillée si chère aux Brésiliens qui aiment en saupoudrer sur les viandes grillées.

Grâce à toutes ces recettes, personne ne restera affamé, ce qui est le but ultime de tout repas sur le barbecue.

INDE

RIZ BASMATI À L'INDIENNE

4 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

La méthode traditionnelle pour préparer le basmati est un rituel élaboré de rinçage, de trempage et d'étuvage du riz. Cela permet de cuisiner le basmati le plus raffiné qui soit.

NÉCESSAIRE

Support à wok

INGRÉDIENTS

390 g (2 tasse) de riz basmati
1 c. à café (1 c. à thé) de sel

1. Mettre le riz dans un grand bol et le couvrir avec 8 cm (3 po) d'eau froide. Remuer avec les doigts, jusqu'à ce que l'eau soit trouble, puis égoutter dans une passoire. Répéter l'opération de 4 à 6 fois, jusqu'à ce que l'eau soit bien claire. Égoutter le riz une dernière fois, le remettre dans le bol, ajouter 500 ml (2 tasses) d'eau et laisser reposer 30 min.

2. Égoutter le riz au-dessus d'une grande casserole à fond épais. Porter l'eau de trempage à ébullition. Ajouter le sel et le riz et chauffer jusqu'à ce que l'eau atteigne l'ébullition. Réduire la chaleur à feu moyen-doux, couvrir à moitié et cuire doucement de 10 à 12 min, jusqu'à ce que le riz soit criblé de petits trous.

3. Réduire la chaleur à feu doux et, à l'aide d'un diffuseur de chaleur ou d'un support à wok, soulever la casserole à 2,5 cm (1 po) du feu. Poser un linge propre sur le dessus de la casserole, fermer le couvercle et replier le linge sur le couvercle. (Tenir le linge loin de la chaleur.) Cuire le riz à la vapeur à feu très doux pendant 10 min.

4. Remuer légèrement le riz à l'aide d'une fourchette et servir immédiatement.

ÉTATS-UNIS

RIZ BASMATI VITE FAIT

4 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

2 c. à soupe de beurre non salé
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu (facultatif)
390 g (2 tasses) de riz basmati

1. Dans une grande casserole à fond épais, à feu élevé, porter à ébullition le beurre, le sel, le poivre et 1,5 litre (6 tasses) d'eau. Ajouter le riz et chauffer jusqu'à ce que l'eau atteigne l'ébullition.

Cinq recettes de basmati

Je considère le basmati comme la Rolls-Royce de l'univers du riz. Ses grains sont longs et minces et son arôme intense rappelle à la fois les noix, le beurre, le lait et le sucre, et ce, avant même qu'on y ajoute quoi que ce soit. Cultivé sur les contreforts de l'Himalaya, le basmati doit son goût insurpassable au fait qu'on le laisse vieillir en silo pendant toute une année après sa moisson. Contrairement à la plupart des riz, il double en longueur plutôt qu'en largeur en cours de cuisson.

On associe habituellement le basmati à l'Inde, mais il fait aussi partie de la cuisine quotidienne dans les montagnes du Caucase aussi bien qu'au Bengladesh. La façon classique de le faire cuire exige de le laver plusieurs fois et de le faire tremper avant de le cuire à la vapeur (voir recette ci-contre). Mais comme il joue un grand rôle dans le monde du barbecue, je vous offre quelques recettes supplémentaires, dont le Riz basmati vite fait, idéal pour les jours de semaine, et le Riz vapeur à la mode persane (p. 481), plus élaboré et agrémenté de canneberges séchées.

Si vous devenez un adepte de ce riz, n'hésitez pas à en acheter une grosse poche dans une épicerie indienne ou au supermarché.

Basmati à l'eau de rose et au safran

Dans un petit bocal muni d'un couvercle, faites tremper ½ c. à café (½ c. à thé) de filaments de safran dans 2 c. à soupe d'eau de rose. Aspergez-en quelques gouttes sur le riz cuit et remuez avant de servir. Conservez le reste au réfrigérateur.

2. Réduire la chaleur à feu doux, couvrir hermétiquement et cuire environ 18 min, jusqu'à ce que le riz soit tendre et ait absorbé tout le liquide. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer 5 min.

3. Remuer légèrement à l'aide d'une fourchette et servir immédiatement.

IRAN

RIZ VAPEUR
À LA MODE PERSANE

6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

En Iran, aucun repas ne serait complet sans riz. Voici une recette de riz vapeur fort simple qui se marie à tous les kebabs afghans ou persans que vous trouverez dans ce livre. Utilisez ce riz ou celui de la recette suivante pour préparer le *chelow kebab* (p. 482), le mets iranien grillé le plus fameux qui soit.

585 g (3 tasses) de riz basmati
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel
4 c. à soupe de beurre non salé, en petits morceaux

1. Mettre le riz dans un grand bol et le couvrir avec 8 cm (3 po) d'eau froide. Remuer avec les doigts jusqu'à ce que l'eau soit trouble, puis égoutter dans une passoire. Répéter l'opération de 4 à 6 fois, jusqu'à ce que l'eau soit bien claire.

2. Dans une grande casserole antiadhésive, mettre le riz, le sel et 1,5 litre (6 tasses) d'eau. Porter à ébullition à feu élevé. Réduire la chaleur à feu moyen et laisser cuire doucement à découvert environ 18 min. Quand le riz a absorbé tout le liquide, réduire la chaleur au minimum et ajouter les morceaux de beurre.

3. Poser un linge propre sur le dessus de la casserole, fermer le couvercle et replier le linge sur celui-ci. (Tenir le linge loin de la chaleur.) Cuire à feu très doux pendant 20 min. Retirer la casserole du feu et laisser reposer 5 min.

4. Remuer légèrement le riz à l'aide d'une fourchette et servir immédiatement.

IRAN

RIZ PERSAN
À LA CROÛTE DORÉE
CHELOW

6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Voici l'un des grands trésors de la gastronomie iranienne (perse). Le *chelow* est un riz tendre, doux et safrané qui offre une délicieuse croûte de yogourt bien croustillante. En soi la théorie est plutôt simple (on fait brunir le fond du riz sur une seule couche), mais cela exige des années d'expérience pour parvenir à faire une croûte dorée qui se détache du fond de la casserole en une seule pièce.

585 g (3 tasses) de riz basmati
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel
¼ c. à café (¼ c. à thé) de brins de safran
80 ml (⅔ tasse) de beurre clarifié non salé, fondu (voir Note) ou d'huile d'olive
3 c. à soupe de yogourt de lait entier nature

1. Mettre le riz dans un grand bol et le couvrir avec 8 cm (3 po) d'eau froide. Remuer avec les doigts jusqu'à ce que l'eau soit trouble, puis égoutter dans une passoire. Répéter l'opération de 4 à 6 fois, jusqu'à ce que l'eau soit bien claire.

Najmieh Batmanglij, maître de la grillade perse

Najmieh Batmanglij est mon maître à penser en matière de grillade perse. Lorsque je suis allé la rencontrer pour la première fois dans sa résidence de Washington, D.C., le magnifique barbecue qui ornait sa terrasse était recouvert de neige. Bien mauvaise journée pour la grillade. Mais Najmieh, une fanatique de barbecue qui a écrit plusieurs ouvrages sur le sujet, n'allait pas permettre à une petite tempête de neige de rien du tout de gâcher son plaisir. D'autant plus que sa cuisine est équipée d'un gril intérieur qui ferait l'envie de plus d'un restaurateur. Après avoir secoué mes bottes et mon manteau recouverts de neige, je me suis mis à l'ouvrage aux côtés de mon hôtesse, marinant la viande et l'embrochant pour la préparer à une véritable fiesta de grillades iraniennes.

Najmieh Batmanglij est originaire de l'Iran, pays qui était connu anciennement sous le nom exotique et évocateur de « Perse ». Cette petite femme aux yeux et à la longue chevelure sombres est née et a grandi à Téhéran, entourée de 10 frères et sœurs. D'entrée de jeu, elle m'a expliqué que la cuisson sur le gril est un élément essentiel de la cuisine iranienne.

Le jour de ma visite, Najmieh a préparé avec une agilité de prestidigitatrice 10 plats différents en moins de trois heures. Elle a tranché prestement un filet de bœuf en lamelles qu'elle a fait mariner dans une mixture de jus d'oignon, de jus de citron vert et de poivre concassé. Elle a passé au hachoir une épaule d'agneau et une épaule de bœuf, puis a mélangé les deux viandes en les pétrissant à la main sur un feu doux pour préparer ces célèbres kebabs iraniens que l'on nomme *kubideh*. Sur le comptoir de la cuisine, dans des pots de grès, des morceaux d'agneau et de poulet marinaient depuis deux jours dans une mixture à base de yogourt et de safran. Le temps inclément rendait ce festin encore plus appétissant.

Aucune nation ne peut se vanter d'avoir été la première à faire griller de la viande à la broche sur les braises ; c'est une technique de cuisson trop universelle pour qu'un seul peuple puisse s'en attribuer l'invention. Mais s'il est un pays qui pourrait prétendre à ce titre, ce serait l'Iran. Les Perses utilisent ce type de cuisson depuis des millénaires. De plus, certains éléments linguistiques tendent à démontrer que l'Iran est la terre d'origine de la grillade – *kebab* est à l'origine un mot perse qui veut dire « viande ». La littérature et les œuvres d'art issues de la Perse antique regorgent d'images de grillades. Un ouvrage perse datant du IVe siècle décrit la manière de faire griller à la broche un chapon qui a été nourri au beurre d'olive et aux grains de chanvre. Dans un autre ouvrage, datant du Xe siècle, le poète Ferdowsi décrit en détail une marinade de veau faite de safran, d'eau de rose, de musc et de vin vieilli. Des Balkans au Bengladesh, les kebabs d'inspiration persane se retrouvent un peu partout en Europe de l'Est et en Asie. Ils sont sans doute à l'origine du souvlaki grec et du tandouri indien. (Le souvlaki remonte à l'empire ottoman, et peut-être même aux guerres perses qui faisaient rage 600 ans avant notre ère. Quant au tandouri, ce sont les seigneurs persans de l'empire moghol qui l'ont introduit en Inde au XVIe siècle, en même temps que l'islam. Le tandouri indien est plus extravagant que son cousin persan, mais tous deux sont macérés dans une marinade à base d'ail et de yogourt.)

Le *chelow kebab*

Comment expliquer la popularité des grillades en Iran ? « Notre culture est axée sur le plein air, d'expliquer Najmieh. Huit mois sur douze, nous faisons la cuisine, mangeons et dormons à l'extérieur. » S'il y avait en Iran un plat national, ce serait sans nul doute le *chelow kebab*. Ici, des brochettes d'agneau, de veau et de bœuf sont servies sur une montagne de riz blanc et accompagnées de tomates rôties sur la braise, d'œufs et d'oignons crus, et d'une poudre acidulée de couleur pourpre, élaborée à partir des baies d'un arbuste turc nommé « sumac ». Cependant, les grillades iraniennes ne se limitent pas à ces ingrédients traditionnels : les abats et le poisson aromatisé au sumac sont aussi très prisés des amateurs de barbecue persans. Cela dit, l'agneau demeure la viande la plus populaire. « Les moutons iraniens broutent des fines herbes, ce qui leur donne un goût exceptionnel », précise Najmieh. La tradition veut qu'on attendrisse la viande en y mêlant de la graisse issue de la queue de l'agneau.

Les coupes préférées de mon hôtesse sont la longe et le filet. Elle considère le gigot et l'épaule comme

acceptables, du moment qu'ils sont marinés au moins 48 heures. La marinade de base contient du yogourt, du jus de citron vert ou de citron, de l'oignon, de l'ail, du safran, du poivre et du sel. On remplace parfois le yogourt par de l'huile d'olive pour mariner le bœuf et le veau. Quoi qu'il en soit, les viandes sont toujours marinées longuement, deux ou trois jours dans certains cas. L'acide contenu dans le yogourt et le jus de citron relâche les fibres de la viande, ce qui a pour effet de l'attendrir. La marinade confère aussi à la viande une saveur plus intense. « Il y a toujours quelque chose en train de mariner dans le frigo d'un Iranien », m'a confié Najmieh. Selon la tradition perse, il est de mise de badigeonner la viande durant la cuisson pour la garder juteuse, ce que l'on fait avec un mélange de jus de citron vert, de safran et de beurre fondu. Le safran donne par ailleurs à la viande une belle couleur dorée.

Les Iraniens accordent une telle importance au kebab qu'ils ont fini par créer un type de brochette très particulier : il s'agit d'une longue tige de métal plate dont l'extrémité pointue transperce aisément la viande. On compte trois largeurs différentes : les gros morceaux de viande sont destinés aux brochettes les plus étroites ; les brochettes de largeur moyenne reçoivent les tranches de poulet et de bœuf ; la viande hachée, quant à elle, est moulée autour de brochettes plus larges dont la tige mesure entre 1,25 et 2,5 cm (½ à 1 po) de largeur.

Les mets d'accompagnement persans sont tout aussi remarquables que les grillades elles-mêmes. Le buffet qui les accueille, le *mokhalafat,* croule sous le poids des trempettes, salades, chutneys, *torshis* (cornichons) qui agrémenteront les kebabs. Sans oublier ce délicieux et délicat pain lavash qu'on enroulera autour des viandes. Najmieh accompagne son barbecue de cresson, de basilic, de menthe et de diverses fines herbes fraîches, de tomates, de concombres, d'oignons verts, d'oignons hachés et de poudre de sumac. La boisson de circonstance est le *dugh,* un mélange rafraîchissant à base de yogourt, de menthe et de pétales de rose.

En dégustant ce barbecue sublime, j'avais l'impression d'être à Téhéran, par un chaud après-midi d'été. Du coup, j'avais oublié la tempête de neige qui s'abattait ici, sur Washington, D.C. C'est tout dire !

2. Mettre 2 litres (8 tasses) d'eau et le sel dans une grande casserole peu profonde (antiadhésive de préférence ; la casserole devrait avoir 25 à 30 cm/10 à 12 po de diamètre et 15 cm/6 po de profondeur) et porter à ébullition à feu élevé. Réduire la chaleur à feu moyen-élevé, ajouter le riz et cuire à découvert à feu vif pendant 6 min. Verser le riz dans une passoire, rincer à l'eau froide et bien égoutter. Bien essuyer la casserole avec du papier absorbant.

3. Mettre le safran dans un petit bol et le pulvériser en fine poudre à l'aide d'un pilon ou avec le bout d'une cuillère en bois. Ajouter 1 c. à soupe d'eau chaude, mélanger et laisser reposer 5 min.

4. Dans un autre bol, bien mélanger le beurre clarifié, le yogourt et 125 ml (½ tasse) d'eau. Verser sur toute la surface de la casserole. Ajouter une couche de riz de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. Ajouter le riz restant sur le dessus et remonter le riz en monticule vers le centre. Saupoudrer de safran, couvrir et chauffer 8 min à feu moyen.

5. Retirer le couvercle et arroser le riz avec 125 ml (½ tasse) d'eau. Réduire la chaleur à feu doux. Poser un linge propre sur le dessus de la casserole, fermer le couvercle et replier le linge sur celui-ci. (Tenir le linge loin de la chaleur.) Cuire environ 40 min, jusqu'à ce que le riz du dessus soit tendre et qu'une croûte dorée se soit formée sous le riz du fond. Vérifier la cuisson après 30 min ; s'il n'y a pas de croûte, augmenter légèrement la chaleur.

6. Pour servir, dresser le riz du dessus dans un bol en laissant la croûte au fond de la casserole. Mettre une assiette ronde sur la casserole. Renverser la casserole en la secouant. La croûte de riz devrait glisser pour former un disque doré. Découper la croûte en quartiers et servir avec le riz blanc.

NOTE : Pour clarifier le beurre : Dans une petite casserole, faire fondre 240 g (1 tasse) de beurre à feu moyen. Retirer du feu et écumer la mousse blanche sur le dessus. Verser le liquide jaune (le beurre clarifié) dans une tasse à mesurer ou un pot à l'épreuve de la chaleur, jeter le liquide blanc et les résidus de lait séché qui se trouvent au fond de la casserole. Bien couvert, le beurre clarifié se conserve au réfrigérateur pendant au moins 1 mois.

IRAN

RIZ PERSAN ET CANNEBERGES

6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Le riz aux cerises acides ou aux myrtilles est un accompagnement apprécié avec les kebabs persans. Un soir où je n'avais aucun de ces fruits, j'ai eu l'idée de préparer cette recette avec des canneberges séchées. Leur saveur aigre-douce est absolument parfaite pour ce plat. Les cerises et les canneberges séchées sont vendues dans les supermarchés, les magasins d'aliments naturels et les boutiques spécialisées.

585 g (3 tasses) de riz basmati
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel
190 g (1 ½ tasse) de canneberges ou de cerises acides séchées
55 g (¼ tasse) de sucre
2 c. à soupe de beurre non salé + 2 c. à soupe de beurre, fondu
2 c. à soupe de yogourt entier nature

1. Mettre le riz dans un grand bol et le couvrir avec 8 cm (3 po) d'eau froide. Remuer avec les doigts jusqu'à ce que l'eau soit trouble, puis égoutter dans une passoire. Répéter l'opération de 4 à 6 fois, jusqu'à ce que l'eau soit bien claire.

2. Mettre 2 litres (8 tasses) d'eau et le sel dans une grande casserole peu profonde (antiadhésive de préférence; la casserole devrait avoir 25 à 30 cm/10 à 12 po de diamètre et 15 cm/6 po de profondeur) et porter à ébullition à feu élevé. Réduire la chaleur à feu moyen-élevé, ajouter le riz et cuire à découvert à feu vif pendant 6 min. Verser le riz dans une passoire, rincer à l'eau froide et bien égoutter. Bien essuyer la casserole avec du papier absorbant.

3. Pendant ce temps, dans une casserole moyenne, mettre les canneberges séchées, le sucre et 375 ml (1 ½ tasse) d'eau. Cuire doucement à feu moyen de 5 à 8 min, jusqu'à ce que les canneberges soient tendres et qu'elles aient absorbé presque tout le liquide. Le mélange sera épais et sirupeux. À l'aide d'une écumoire, transvaser les canneberges cuites dans un bol. Ajouter 2 c. à soupe de beurre, porter à ébullition et mélanger jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Retirer le mélange du feu, couvrir et réserver à température ambiante.

4. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, bien mélanger le yogourt, le beurre fondu et 2 c. à soupe d'eau. Verser uniformément au fond de la casserole de riz. Ajouter une couche de riz de 1,25 cm (½ po) d'épaisseur sur le mélange au yogourt. Mélanger les canneberges au riz restant et faire une deuxième couche avec ce mélange. Remonter le riz vers le centre pour créer un monticule. Cuire à découvert à feu moyen de 6 à 8 min, jusqu'à ce que le riz du fond commence à brunir.

5. Réduire à feu doux. Poser un linge propre sur le dessus de la casserole, fermer le couvercle et replier le linge sur celui-ci. (Tenir le linge loin de la chaleur.) Cuire environ 40 min, jusqu'à ce que le riz du dessus soit tendre et qu'une croûte dorée se soit formée sous le riz du fond. Vérifier la cuisson après 30 min; s'il n'y a pas formation de croûte, augmenter légèrement la chaleur.

6. Retirer la casserole du feu et verser le jus sur le riz. Couvrir et laisser reposer 5 min.

7. Pour servir, dresser le riz du dessus dans un bol en laissant la croûte au fond de la casserole. Mettre une assiette ronde sur la casserole. Renverser la casserole en la secouant. La croûte devrait glisser pour former un disque doré. Découper la croûte en quartiers et servir avec le mélange de riz aux canneberges.

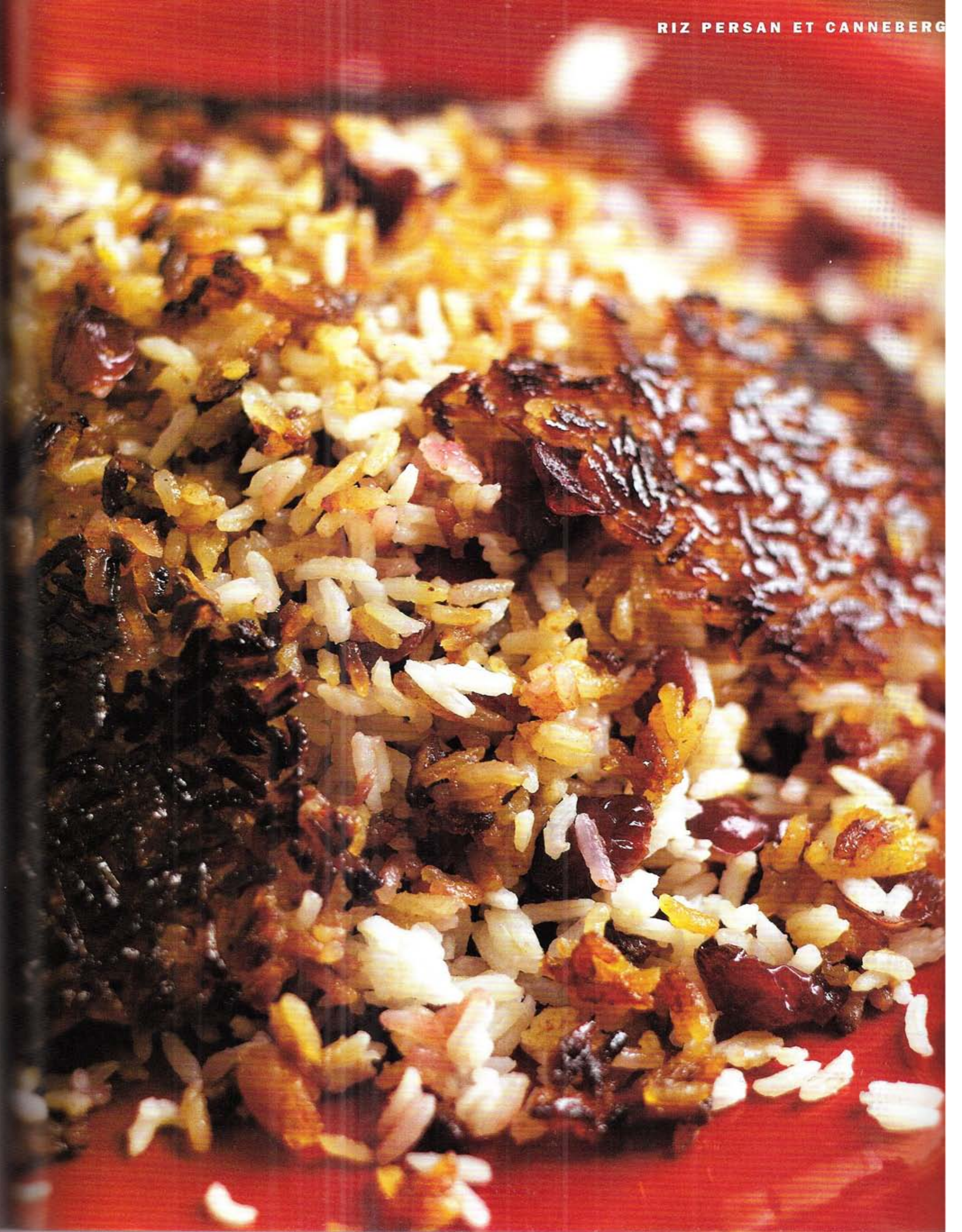
THAÏLANDE

RIZ AU JASMIN

4 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Le riz au jasmin a une saveur délicate, douce et naturellement florale. Vous le trouverez dans les épiceries orientales et les boutiques spécialisées. Servez-le avec les plats grillés à la mode thaïe que vous trouverez dans ce livre.

390 g (2 tasses) de riz au jasmin



1. Mettre le riz dans un grand bol et le couvrir avec 8 cm (3 po) d'eau froide. Remuer avec les doigts jusqu'à ce que l'eau soit trouble, puis égoutter dans une passoire. Répéter l'opération de 4 à 6 fois, jusqu'à ce que l'eau soit bien claire.

2. Dans une grande casserole à fond épais, verser 875 ml (3 ½ tasses) d'eau et porter à ébullition à feu élevé. Ajouter le riz et porter à ébullition. Réduire la chaleur à feu doux et couvrir hermétiquement. Cuire de 15 à 18 min, jusqu'à ce que le riz soit tendre.

3. Retirer la casserole du feu. Enlever le couvercle, poser un linge propre sur le dessus de la casserole, remettre le couvercle et replier le linge sur celui-ci. Laisser reposer 5 min.

4. Remuer légèrement à l'aide d'une fourchette et servir immédiatement.

INDONÉSIE

RIZ JAUNE À LA BALINAISE

NASI KUNING

6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Cet impressionnant cône de riz doré au curcuma et parfumé à la citronnelle et au galanga représente le mont sacré Agung de Bali. C'est pourquoi il trône au centre du *megibung*, une table où l'on sert plusieurs variétés de riz et de nombreux mets raffinés, dont plusieurs satés ainsi que l'incontournable *babi guling* (Rôti de porc à la balinaise, p. 199).

Le riz utilisé traditionnellement pour ce plat est le riz balinais à grain long. Si vous n'en trouvez pas, prenez du riz au jasmin. L'eau de noix de coco est le liquide qui se trouve à l'intérieur de la noix de coco.

585 g (3 tasses) de riz au jasmin
375 ml (1 ½ tasse) d'eau de noix de coco (voir encadré p. 127) ou d'eau nature
375 ml (1 ½ tasse) de bouillon de poulet maison ou en conserve à faible teneur en sel
175 ml (¾ tasse) de lait de coco en conserve ou maison (p. 588)
1 tige de citronnelle fraîche, parée et aplatie avec le dos d'un couperet, ou 1 c. à café (1 c. à thé) de zeste de citron, râpé
4 tranches de galanga ou de gingembre frais de 6 mm (¼ po) d'épaisseur chacune, pelées ou écrasées légèrement avec le dos d'un couperet
½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de sel

1. Mettre le riz dans un grand bol et le couvrir avec 8 cm (3 po) d'eau froide. Remuer avec les doigts jusqu'à ce que l'eau soit trouble, puis égoutter dans une passoire. Répéter l'opération de 4 à 6 fois, jusqu'à ce que l'eau soit bien claire.

2. Dans une grande casserole à fond épais, mettre l'eau de noix de coco, le bouillon, le lait de coco, la citronnelle, le galanga, le curcuma et le sel. Porter à ébullition à feu élevé. Ajouter le riz et porter à ébullition. Baisser la chaleur à feu doux et couvrir la casserole hermétiquement. Cuire de 15 à 18 min, jusqu'à ce que le riz soit tendre. Retirer la casserole du feu, couvrir et laisser reposer 5 min.

3. Remuer légèrement le riz à l'aide d'une fourchette. Retirer et jeter la citronnelle et le galanga. Pour servir le *nasi kuning* comme on le fait à Bali, remplir un grand entonnoir huilé ou un moule ayant la forme d'un cône de riz compacté. Mettre le cône, partie évasée vers le haut, dans une casserole ou un bol profond recouvert de papier d'aluminium et laisser reposer 3 min. Mettre un plateau sur la base du moule, renverser et démouler le cône de riz sur le plateau.

JAPON

RIZ VAPEUR À LA JAPONAISE

6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Le riz est plus qu'un simple aliment pour les Japonais. Il représente l'âme de leur culture. Shizuo Tsuji, une autorité dans le monde culinaire, a réservé huit

pages à la simple préparation du riz bouilli dans son livre intitulé *Japanese Cooking: A Simple Art*, une œuvre qui fait école depuis sa parution. Voilà où j'ai puisé mon inspiration pour cette recette.

Prenez du riz asiatique à grain court (*aka oval*) pour ce plat. Le plus recommandé au Japon est le *shinmai*, un «riz nouveau» fraîchement récolté qui arrive dans les marchés à l'automne. Vous en trouverez peut-être dans certaines épiceries japonaises de votre région.

585 g (3 tasses) de riz à grain court
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de sésame noires (facultatif)

1. Mettre le riz dans un grand bol et le couvrir avec 8 cm (3 po) d'eau froide. Remuer avec les doigts jusqu'à ce que l'eau soit trouble, puis égoutter dans une passoire. Répéter l'opération de 4 à 6 fois, jusqu'à ce que l'eau soit bien claire. Une fois le riz bien rincé, laisser égoutter 30 min dans la passoire.

2. Dans une grande casserole à fond épais, combiner le riz et environ 1 litre (4 tasses) d'eau pour le couvrir de 2,5 cm (1 po). Couvrir hermétiquement et cuire à feu moyen-élevé jusqu'à ce que l'eau commence à bouillir. Augmenter la chaleur à feu élevé et porter à vive ébullition (le couvercle risque de bouger à cause de la grande vapeur). Laisser bouillir 2 min. Réduire la chaleur à feu doux et cuire de 15 à 20 min, jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le liquide. Ne pas découvrir au cours des 15 premières minutes.

3. Retirer la casserole du feu. Enlever le couvercle, poser un linge propre sur le dessus de la casserole, remettre le couvercle et replier le linge sur le dessus. Laisser reposer le riz 15 min.

4. Remuer légèrement à l'aide d'une fourchette avant de servir. Saupoudrer de graines de sésame noires et servir immédiatement.

JAPON

GÂTEAUX DE RIZ GRILLÉS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
16 À 18 GÂTEAUX ; 6 À 8 PORTIONS

Les gâteaux de riz sont populaires au Japon: on en trouve dans les rues, les bars à yakitori et les restaurants haut de gamme. La recette suivante a été inspirée par les vendeurs qui font commerce à l'extérieur du temple Sensoji de Tokyo. Vous pourriez utiliser du riz brun, mais les amateurs de barbecue japonais que j'ai rencontrés préfèrent généralement le riz blanc. Leurs grils n'étant pas munis de grille, ils font cuire les gâteaux sur des brochettes qui ressemblent à des baguettes qu'ils tiennent au-dessus du feu.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 à 8 h pour faire refroidir les gâteaux de riz

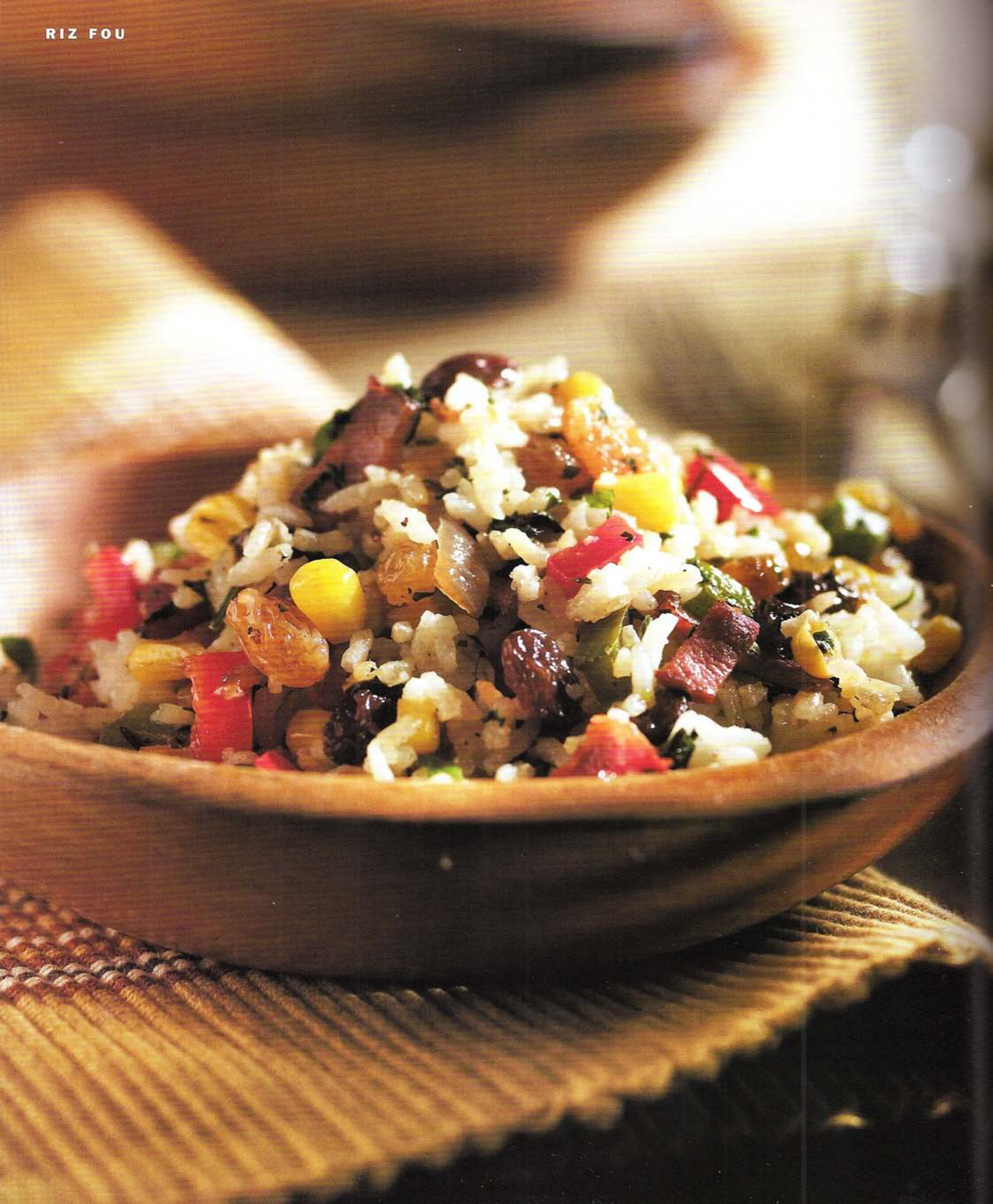
INGRÉDIENTS

Riz vapeur à la japonaise (p. 486), refroidi
1 c. à soupe d'huile de canola (colza)
Sauce teriyaki classique (p. 535) ou Sauce barbecue au miso blanc (p. 536), ou les deux

1. Mettre le riz dans un bol et garder un bol d'eau froide à porter de la main. Huiler une grande assiette. Huiler légèrement les mains et prendre une petite poignée de riz pour faire une boule de 5 cm (2 po). Mouler en formant un cercle, un ovale ou un cœur et en humectant les mains au besoin. Chaque forme devra avoir 2,5 cm (1 po) d'épaisseur. Mettre les gâteaux de riz dans l'assiette. Couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer de 2 à 8 h.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner légèrement les gâteaux de riz d'huile de canola sur les deux faces. Badigeonner un côté de sauce et poser les gâteaux, côté badigeonné vers le bas, sur la grille chaude. Cuire de 4 à 5 min de chaque côté, jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés. Badigeonner de sauce avant de retourner. Servir immédiatement.



BAHAMAS

RIZ ET POIS
À LA BAHAMIENNE

8 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Les pois et le riz occupent une place de choix dans la cuisine antillaise. On utilise ici le pois cajan, d'un beau vert brunâtre, qui tire son origine d'Afrique. Les Jamaïcains l'appellent « pois du Congo » et dans les Antilles françaises on parle de « pois d'angole » en référence à l'Angola. Ce pois est vendu dans des gousses striées, en conserve ou congelé dans la plupart des supermarchés. Si vous n'en avez pas, prenez des doliques à œil noir ou des haricots rouges.

1 c. à soupe d'huile végétale
4 tranches de bacon, coupées en julienne de 6 mm (¼ po)
1 oignon moyen, haché finement
1 poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et haché finement
3 gousses d'ail, émincées
6 feuilles de basilic frais, coupées en fine julienne ou 1 c. à café (1 c. à thé) de basilic séché
1 c. à café (1 c. à thé) de thym frais ou ½ c. à café (½ c. à thé) de thym séché
2 c. à café (2 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
2 c. à soupe de pâte de tomates
½ c. à café (½ c. à thé) de sucre
585 g (3 tasses) de riz blanc à grain long
1 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
440 g (2 tasses) de pois cajan, de doliques à œil noir ou de haricots rouges, cuits

1. Dans une grande casserole à fond épais, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter le bacon et cuire environ 4 min, jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Retirer le gras de bacon fondu sauf 2 c. à soupe. Ajouter les oignons, les poivrons, l'ail, le basilic, le thym, le sel et le poivre. Cuire environ 5 min, jusqu'à ce que les oignons soient bien dorés. Ajouter la pâte de tomates et le sucre et cuire 2 min de plus.

2. Ajouter 1,3 litre (5 ½ tasses) d'eau et porter à ébullition. Incorporer le riz et le jus de citron vert et porter de nouveau à ébullition. Réduire la chaleur à feu doux et couvrir hermétiquement. Cuire environ 18 min, jusqu'à ce que le riz soit tendre. Vérifier la cuisson après 15 min : s'il y a trop de liquide, laisser le couvercle de la casserole entrouvert pour en laisser évaporer une partie; si le riz est trop sec, ajouter 2 à 3 c. à soupe d'eau. Ajouter les pois 3 min avant la fin de la cuisson.

3. Retirer la casserole du feu et laisser reposer 5 min. Au moment de servir, remuer légèrement à l'aide d'une fourchette et ajouter du sel ou du poivre au besoin.

Une présentation originale

Vous pouvez verser la recette de Riz et pois à la bahamienne dans 8 ramequins ou moules à flans légèrement huilés de 250 ml (1 tasse). Pressez bien le tout à l'aide d'une cuillère. Attendez 2 min, puis renversez les moules dans les assiettes individuelles en les secouant légèrement. Un joli dôme de riz devrait se former sans difficulté.

BRÉSIL

RIZ FOU
ARROZ LOCO

4 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Ce mets d'accompagnement coloré est la version brésilienne du riz frit. À Rio de Janeiro et à São Polo, les chefs des *churrascarias* et des restaurants rivalisent d'imagination pour inventer les assaisonnements les plus élaborés qui soient. Cette recette vient du merveilleux restaurant *Candidos* situé dans le vieux port de Pedra de Guaratiba, à une heure de Rio.

RIZ

285 g (1 ½ tasse) de riz à grain long
½ c. à café (½ c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de beurre non salé

ASSAISONNEMENTS

1 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
3 tranches de bacon, coupées en julienne de 6 mm (¼ po)
½ oignon rouge moyen, en dés
1 gousse d'ail, émincée
½ poivron vert moyen, équeuté, épépiné et coupé en dés de 6 mm (¼ po)
½ poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et coupé en dés de 6 mm (¼ po)
90 g (½ tasse) de maïs en grains, cuits
45 g (¼ tasse) de raisins secs foncés
45 g (¼ tasse) de raisins secs dorés
3 c. à soupe de persil plat frais, haché
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Mettre le riz dans un grand bol et le couvrir avec 8 cm (3 po) d'eau froide. Remuer avec les doigts jusqu'à ce que l'eau soit trouble, puis égoutter dans une passoire. Répéter l'opération de 4 à 6 fois, jusqu'à ce que l'eau soit bien claire.

2. Mettre le riz dans une casserole à fond épais. Ajouter environ 625 ml (2 ½ tasses) d'eau pour le couvrir de 2 cm (¾ po). Ajouter le sel et le beurre et porter à ébullition à feu élevé. Couvrir hermétiquement, réduire la chaleur à feu doux et cuire environ 18 min, jusqu'à ce que le riz soit tendre. Vérifier la cuisson après 15 min: s'il y a trop de liquide, laisser le couvercle de la casserole entrouvert pour en laisser évaporer une partie; si le riz est trop sec, ajouter 2 à 3 c. à soupe d'eau. Remuer légèrement à l'aide d'une fourchette.

3. Préparation de l'assaisonnement: Dans une grande poêle, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter le bacon et cuire environ 4 min, jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Retirer le gras de bacon fondu sauf 2 c. à soupe. Ajouter les oignons, l'ail, les poivrons, le maïs, les raisins secs et le persil. Cuire environ 5 min, jusqu'à ce que les oignons soient dorés. Ajouter le riz et cuire environ 2 min pour bien le réchauffer et l'assaisonner. Saler et poivrer au goût avant de servir.

NOTE: Pour une version végétarienne, omettre le bacon et ajouter 2 c. à soupe d'huile d'olive.

ITALIE

POLENTA GRILLÉE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

La polenta est une bouillie de semoule de maïs, mais quelle bouillie! Voici une polenta enrichie de beurre et de crème que l'on fait cuire sur le gril. Servez-la comme mets d'accompagnement ou nappez-la de votre sauce tomate préférée. À l'aide d'un emporte-pièce, vous pouvez la découper en étoiles, en triangles, en cercles et en d'autres formes originales. Si vous êtes pressé, achetez de la polenta précuite vendue en tubes semblables à des saucissons de Bologne. Coupez-la en tranches de 1,25 cm (½ po), badigeonnez-la de beurre fondu et grillez-la selon la méthode décrite à l'étape 6.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 h à 2 jours pour faire refroidir la polenta

INGRÉDIENTS

300 g (2 tasses) de semoule de maïs jaune granuleuse
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
125 ml (½ tasse) de crème 35 %
2 à 4 c. à soupe de beurre non salé, fondu, ou d'huile d'olive extravierge

1. Dans une grande casserole à fond épais, à l'aide d'un fouet, combiner la semoule de maïs, le sel, le poivre et 1,5 litre (6 tasses) d'eau. Fouetter jusqu'à consistance lisse. Porter à ébullition et laisser bouillir 2 min en fouettant sans cesse.

2. Réduire la chaleur à un léger bouillonnement, ajouter la crème et 2 c. à soupe de beurre fondu ou d'huile d'olive. Laisser mijoter doucement à découvert de 30 à 40 min, jusqu'à ce que le mélange soit assez épais et se décolle de la paroi de la casserole. La polenta doit avoir la consistance de la crème glacée molle. Il n'est pas nécessaire de fouetter la polenta sans cesse; par contre, il faut jeter un coup d'œil régulièrement à la préparation et mélanger toutes les 5 min. Quand la polenta est prise, on troque le fouet pour une cuillère en bois. Ajouter du sel ou du poivre au besoin; la polenta doit être très relevée.

3. Verser la polenta dans un moule à gâteau roulé ou un moule à gâteau antiadhésif et lisser le dessus avec une spatule; elle devrait avoir 1,25 cm (½ po) d'épaisseur. Laisser refroidir à température ambiante, puis couvrir légèrement de pellicule plastique. Réfrigérer de 4 h à 2 jours, jusqu'à ce qu'elle soit ferme.

4. À l'aide d'un couteau ou d'un emporte-pièce, couper la polenta refroidie en carrés, en rectangles ou en d'autres formes; les morceaux ne devraient pas dépasser de 8 à 10 cm (3 à 4 po). Utiliser une spatule pour mettre les morceaux dans une grande assiette.

5. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner les morceaux de polenta de beurre fondu ou d'huile d'olive sur les deux faces. Les poser directement sur la grille chaude et cuire de 3 à 4 min de chaque côté, en les retournant à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce qu'ils soient grésillants et joliment dorés. Servir immédiatement.

ÉTATS-UNIS

GRUAU DE MAÏS GRILLÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

La polenta grillée remonte à une ancienne tradition italienne. C'est ce qui m'a donné l'idée de faire griller son cousin américain, le gruau de maïs. Un régal avec les plats du Texas ou du sud des États-Unis que vous trouverez dans ce livre.

PRÉPARATION À L'AVANCE

4 h à 2 jours pour faire refroidir le gruau

INGRÉDIENTS

- **750 ml (3 tasses) d'eau ou de bouillon de poulet maison ou en conserve faible en sodium**
- **1 gousse d'ail, émincée**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de sauce piquante au choix**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût**
- **270 g (3 tasses) de gruau de maïs à cuisson rapide**
- **4 c. à soupe de beurre non salé, fondu, ou d'huile d'olive**

1. Dans une grande casserole profonde, à feu élevé, porter à ébullition le bouillon, l'ail, la sauce piquante, le sel et le poivre. Ajouter le gruau et 2 c. à soupe de beurre fondu et ramener à ébullition. Réduire la chaleur et laisser mijoter très doucement à découvert de 5 à 8 min, jusqu'à ce que le gruau épaississe (ou en suivant les indications inscrites sur l'emballage). Le feu doit être assez fort pour que des bulles remontent à la surface du gruau. Ajouter du sel ou du poivre au besoin.

2. Verser sur une plaque à pâtisserie ou un moule à tarte antiadhésif et lisser le dessus avec une spatule. La couche de gruau devrait avoir une épaisseur de 1,25 cm (½ po). Laisser refroidir à température ambiante, puis couvrir légèrement d'une pellicule plastique et réfrigérer de 4 h à 2 jours, jusqu'à ce qu'il soit ferme.

3. Découper le gruau en rectangles ou en pointes. Mettre les morceaux de gruau dans une grande assiette à l'aide d'une spatule.

Gruau de maïs amélioré

À l'étape 1 du Gruau de maïs grillé, on peut ajouter l'un ou l'autre des ingrédients suivants:

Pour faire du gruau de maïs au fromage: Ajouter 140 g (½ tasse) de cheddar, de gouda ou de manchego râpé.

Pour faire du gruau de maïs avec grains: Ajouter 150 g (1 tasse) de grains de maïs grillés (voir encadré p. 448).

Pour faire du gruau de maïs aux jalapeños: Ajouter de 2 à 6 jalapeños hachés et 70 g (½ tasse) de cheddar ou de Monterrey Jack râpé.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner les morceaux de gruau sur les deux faces avec le beurre restant. Poser les morceaux de gruau sur la grille chaude et cuire de 3 à 4 min de chaque côté, en retournant à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce qu'ils soient grésillants et joliment dorés. Badigeonner de beurre en fin de cuisson et servir immédiatement.

BRÉSIL

ARC-EN-CIEL AU MANIOC
FAROFA

6 À 8 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Même si ce plat est peu connu en dehors de son Brésil natal, la *farofa* est l'un des accompagnements les plus inhabituels pour les aliments cuits au barbecue. Elle peut être comparée à de la chapelure grillée, mais son léger goût de noisette et de beurre est plus complexe. Sa texture est délicieusement grumeleuse.

La *farofa* est faite de semoule de manioc, aussi connu sous le nom de *cassava,* le tubercule riche en amidon qui nous donne le tapioca. Il existe une recette de base toute simple (voir encadré de droite), mais je vous offre aussi cette version plus élaborée garnie d'un arc-en-ciel de fruits séchés, de légumes et d'œufs brouillés.

2 c. à soupe de beurre non salé
4 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 gros oignon, haché finement
2 gousses d'ail, émincées
1 poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et coupé en carrés de 1,25 cm (½ po)
1 poivron vert moyen, équeuté, épépiné et coupé en carrés de 1,25 cm (½ po)
1 poivron jaune moyen, équeuté, épépiné et coupé en carrés de 1,25 cm (½ po)
60 g (⅓ tasse) de raisins secs ou de raisins de Corinthe
60 g (⅓ tasse) de pruneaux, dénoyautés et coupés en dés
300 g (2 tasses) de semoule de manioc (voir Note)
2 gros œufs, battus
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Dans une grande poêle antiadhésive, chauffer le beurre et 2 c. à soupe d'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les oignons et l'ail et cuire environ 4 min, jusqu'à ce que le tout soit tendre sans être doré. Ajouter les poivrons, les raisins secs et les pruneaux et cuire 4 min de plus, jusqu'à ce que les oignons soient bien dorés.

2. Ajouter la semoule de manioc et cuire environ 6 min en remuant fréquemment, jusqu'à ce que le tout soit doré. Tasser le mélange d'un côté de la poêle.

3. Ajouter les 2 c. à soupe d'huile d'olive restante au centre de la poêle et bien chauffer. Verser les œufs et cuire en mélangeant vigoureusement avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'ils soient bien brouillés. Mélanger les œufs brouillés et le manioc et cuire de 2 à 4 min de plus pour bien chauffer le tout. Saler, poivrer et servir immédiatement dans une grande assiette.

NOTE: On peut se procurer la semoule de manioc dans les épiceries spécialisées ou dans les épiceries brésiliennes ou portugaises. On peut également prendre de la farine de pain azyme sans trop altérer le goût de la recette.

Manioc grillé

Une version plus simple de la *farofa* est servie comme condiment dans les grilladeries brésiliennes. On la parsème sur les biftecks et les côtelettes pour qu'elle absorbe leurs jus de cuisson. Cette façon de faire peut sembler étrange, mais vous deviendrez vite un adepte. Faites sauter la semoule de manioc dans du beurre ou de l'huile avec un peu d'oignon ou d'ail.

INDE

HARICOTS À L'INDIENNE «CUITS AU FOUR»

DAL BUKHARA

8 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

En Amérique du Nord, un repas cuit sur le barbecue est souvent accompagné de haricots au four. À l'autre bout du monde, le *Bukhara,* véritable palace du tandouri, attire les nombreux adeptes du *dal bukhara,* un plat exquis préparé avec des légumineuses crémeuses. On les fait cuire toute la nuit, comme les fèves au lard, dans une marmite géante installée au-dessus d'un feu de charbon de bois.

L'ingrédient principal est le *urad dal* (ou *kali dal*), une petite légumineuse noire semblable au haricot mungo. La crème et le beurre donnent à ce plat une consistance soyeuse ainsi qu'une concentration de goût remarquables et inégalées dans les autres plats indiens à base de légumineuses.

La recette traditionnelle demande 12 h de préparation, mais pourquoi ne pas se faciliter la tâche à l'aide d'un autocuiseur ?

220 g (1 tasse) de haricots noirs secs ou de haricots mungo
1 grosse tomate mûre
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et râpé
3 gousses d'ail, émincées
½ oignon moyen, émincé
1 c. à soupe de pâte de tomates
2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre de Cayenne, ou plus au goût
6 c. à soupe de beurre non salé
125 ml (½ tasse) de crème 35%

1. Étendre les haricots sur une plaque à pâtisserie et jeter les brindilles ou les petites roches qu'ils pourraient contenir. Mettre les haricots dans un grand bol et couvrir avec 8 cm (3 po) d'eau froide. Remuer les haricots avec les doigts, puis les égoutter dans une passoire. Répéter l'opération au moins trois fois.

2. Mettre les haricots dans un autocuiseur et ajouter 1 litre (4 tasses) d'eau. Cuire sous pression à chaleur moyenne environ 10 min, jusqu'à ce qu'on entende le sifflement continu de l'appareil et que la soupape danse sur le couvercle.

3. Pendant ce temps, retirer le pédoncule de la tomate et la couper en morceaux. Réduire la tomate en purée à l'aide du robot de cuisine.

4. Mettre l'autocuiseur sous l'eau froide pendant 5 min, jusqu'à ce qu'il soit complètement refroidi (le couvercle et les côtés), puis retirer le couvercle.

5. Dans l'autocuiseur, ajouter le gingembre, les oignons, la purée de tomate, la pâte de tomates, la coriandre, le sel, le poivre noir, le poivre de Cayenne et 4 c. à soupe de beurre. Cuire sous pression encore 5 min (voir Note), jusqu'à ce que les haricots soient réduits en une purée épaisse et crémeuse. Encore une fois, refroidir complètement l'autocuiseur à l'eau froide avant de retirer le couvercle.

6. Un peu avant de servir, verser la crème dans les haricots et cuire doucement à découvert dans l'autocuiseur pendant 2 min ou cuire le tout dans une casserole jusqu'à l'obtention d'une texture riche et crémeuse. Ajouter du sel, du poivre noir ou du poivre de Cayenne au besoin. Transvaser dans un bol et mettre le beurre restant sur le dessus. Remuer et servir immédiatement.

NOTE : Cette recette peut être préparée plusieurs heures ou jours à l'avance jusqu'à cette étape. Couvrir et conserver au réfrigérateur. Réchauffer à feu moyen en mélangeant bien.

ÉTATS-UNIS

HARICOTS VITE FAITS AU BON GOÛT FUMÉ

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
6 À 8 PORTIONS

La recette suivante est faite avec des haricots en conserve, mais le bon goût fumé du gril peut nous laisser croire qu'ils ont été cuits pendant des heures. Ajoutez-leur du porc, du jambon ou de la pointe de poitrine de bœuf en dés et du jus de cuisson que vous avez conservés d'une recette faite précédemment.

NÉCESSAIRE

2 tasses de copeaux ou de morceaux de bois, trempés dans l'eau froide pendant 1h à couvert et égouttés

INGRÉDIENTS

4 tranches épaisses de bacon, coupées en julienne de 6 mm (¼ po)
1 gros oignon, haché finement
3 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et râpé
2 boîtes de 450 g (15 oz) de haricots Great Northern ou de haricots rouges, rincés et égouttés
50 g (¼ tasse) de cassonade foncée bien tassée
65 g (¼ tasse) de mélasse
60 ml (¼ tasse) de sauce barbecue
65 g (¼ tasse) de ketchup
2 c. à soupe de sauce Worcestershire
1 c. à soupe de moutarde anglaise en poudre
1 c. à soupe de moutarde préparée
1 c. à soupe de vinaigre de cidre
180 à 360 g (1 à 2 tasses) de porc fumé ou barbecue, de jambon ou de pointe de poitrine, en dés (facultatif)
1 c. à soupe de jus de cuisson (facultatif)
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Mettre le bacon dans une grande casserole à fond épais et cuire environ 5 min à feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Jeter le gras de cuisson, sauf 2 c. à soupe.

2. Ajouter les oignons, l'ail et le gingembre et cuire environ 5 min, jusqu'à ce que les oignons soient dorés. Retirer la casserole du feu et ajouter les haricots, la cassonade, la mélasse, la sauce barbecue, le ketchup, la sauce Worcestershire, les deux moutardes, le vinaigre de cidre, le porc et le jus de cuisson. Transvaser les haricots dans un plat de cuisson (un grand contenant en aluminium pour cuire la dinde fera aussi l'affaire).

3. Préparer le gril pour cuisson indirecte (pas besoin de mettre une lèchefrite sous la grille). *Si on utilise un appareil alimenté au gaz,* mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer à température élevée; quand la fumée apparaît, réduire la chaleur à température moyenne. *Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois,* préchauffer à température moyenne.

4. Quand le gril est prêt, si on utilise l'appareil au charbon de bois, jeter tous les copeaux de bois sur la braise. Mettre le plat de cuisson au centre de la grille, loin de la chaleur vive et fermer le couvercle. Faire griller et fumer les haricots 30 min, jusqu'à ce que la préparation épaississe et soit bien parfumée. Saler, poivrer et servir immédiatement. Ces haricots peuvent aussi être cuits au four pendant 30 min à 180 °C (350 °F).

BRÉSIL

HARICOTS NOIRS AU BACON À LA BRÉSILIENNE

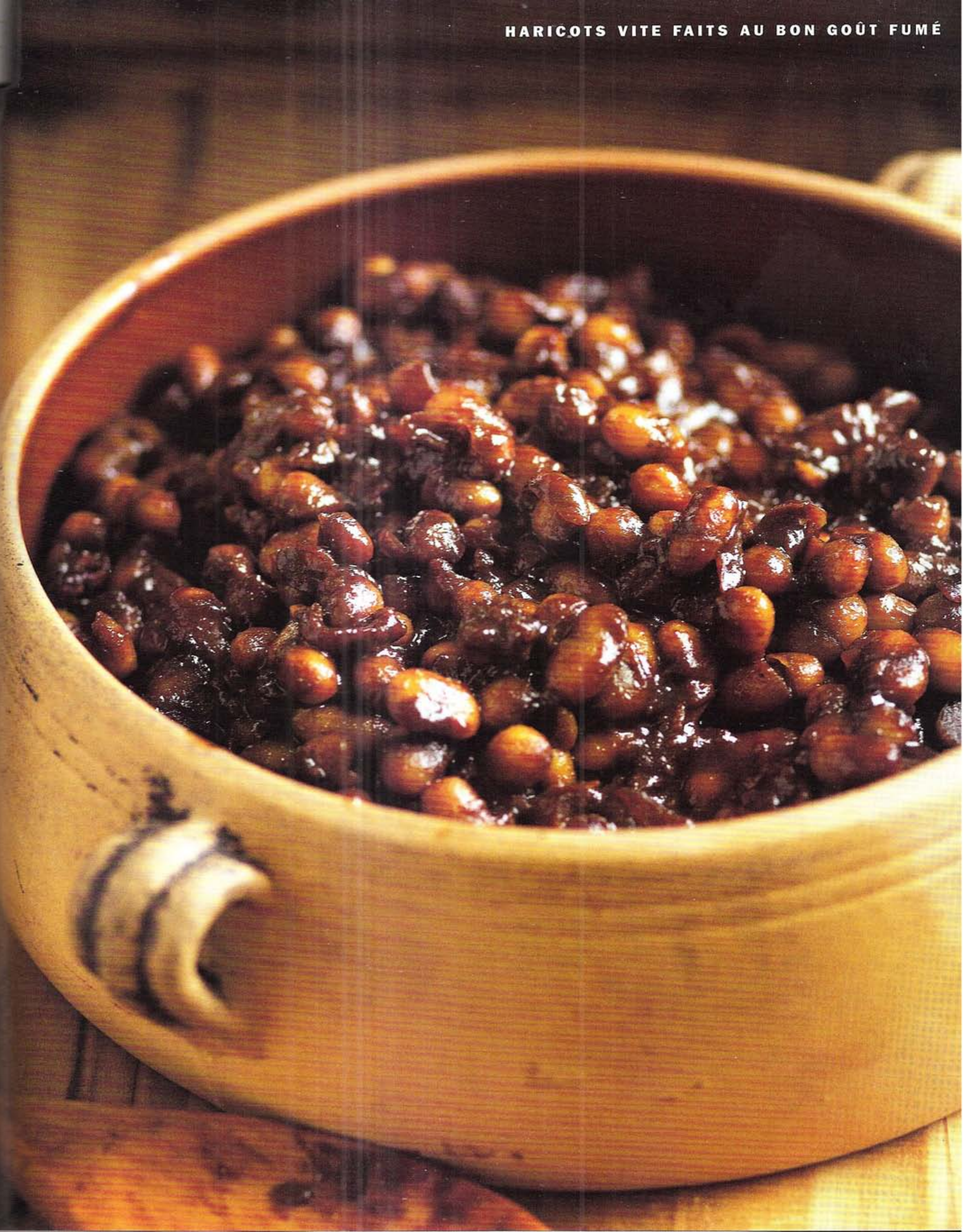
TUTU MINEIRA

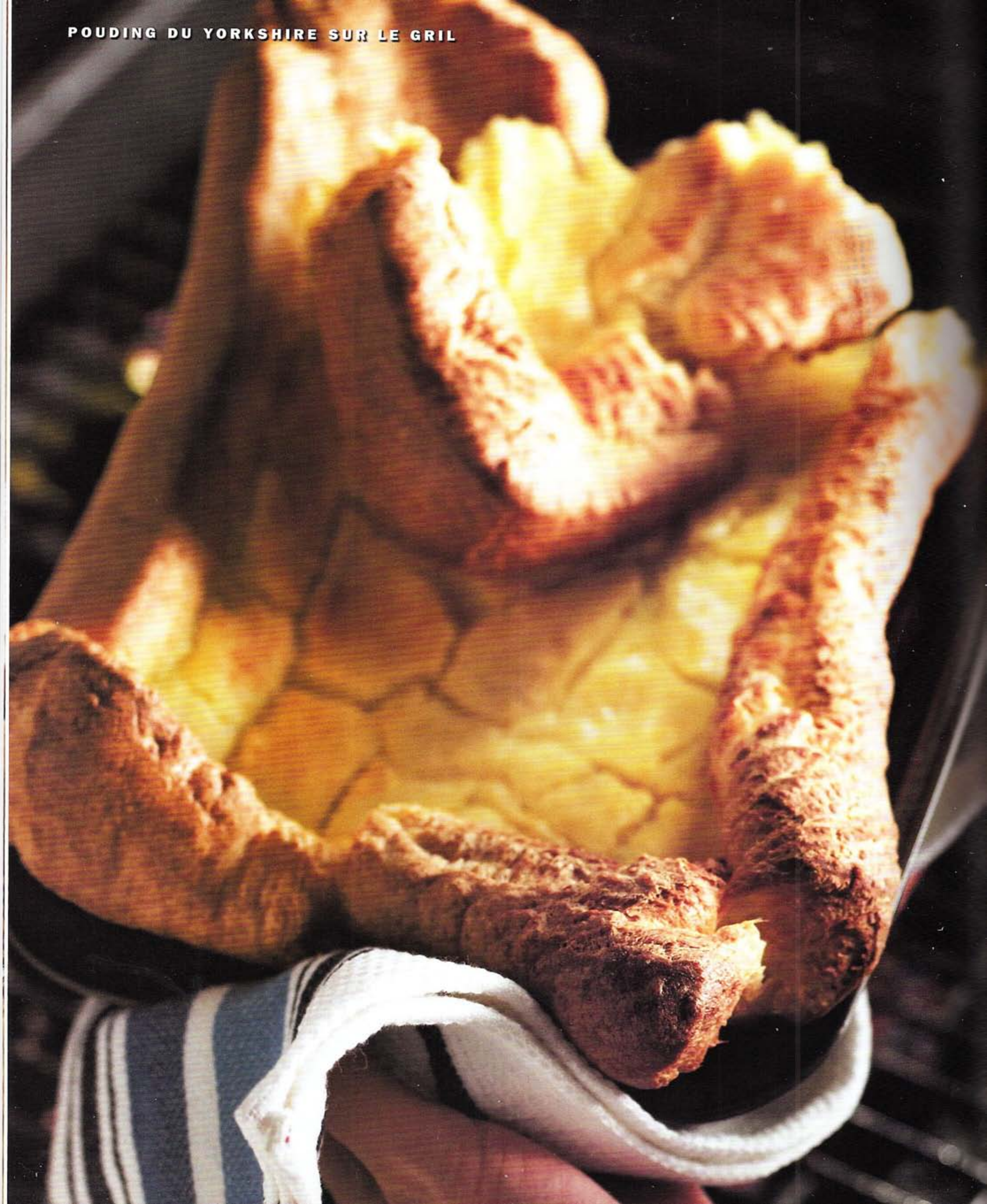
8 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Cette recette vient de Minas Gerais. Je l'ai allégée parce que le plat original est plutôt lourd. Servez ces haricots avec n'importe quel plat brésilien du présent ouvrage.

INGRÉDIENTS

4 tranches de bacon, soit environ 120 g (4 oz)
1 oignon moyen, haché finement
4 gousses d'ail, émincées
7 g (¼ tasse) de persil plat frais, haché
1 feuille de laurier
880 g (4 tasses) de haricots noirs cuits (2 boîtes de 450 g/15 oz)





125 à 250 ml (½ à 1 tasse) de bouillon de poulet maison ou en conserve faible en sodium ou de liquide de cuisson des haricots
60 ml (¼ tasse) de *Sauce piquante portugaise* (p. 541) ou de sauce piquante au goût, ou plus au goût
3 à 4 c. à soupe de semoule de manioc (voir Note)
Sel et poivre noir fraîchement moulu
2 œufs cuits dur, hachés grossièrement

1. À feu moyen, cuire le bacon dans une grande poêle environ 5 min, jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Jeter le gras de cuisson, sauf 2 c. à soupe.

2. Ajouter les oignons, l'ail, 2 c. à soupe de persil et la feuille de laurier. Cuire environ 4 min, jusqu'à ce que les oignons soient dorés.

3. Incorporer les haricots, 125 ml (½ tasse) de bouillon et la sauce piquante. Cuire 5 min. Jeter la feuille de laurier. Avec le dos d'une cuillère en bois, écraser à moitié la préparation dans la poêle. Ajouter 3 c. à soupe de semoule de manioc. Cuire environ 3 min à découvert jusqu'à épaississement. Si les haricots sont trop consistants, ajouter un peu de liquide de cuisson des haricots; si la consistance est trop claire, ajouter 1 c. à soupe de semoule de manioc.

4. Ajouter du sel, du poivre et de la sauce piquante au besoin. Saupoudrer le *tutu* d'œufs durs hachés et de persil. Servir immédiatement.

NOTE : S'il est impossible de trouver de la semoule de manioc (voir Note, p. 492), on peut utiliser de la chapelure grillée (voir encadré p. 126).

ANGLETERRE

POUDING DU YORKSHIRE SUR LE GRIL

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
8 PORTIONS

Le Rôti de côtes de bœuf grillé à l'ail et au romarin (p. 155) serait incomplet sans le pouding du Yorkshire. Vous pouvez le faire cuire sur le gril pendant que vous laisser reposer la viande avant de la découper. Afin que le pouding gonfle bien, il faut utiliser de la pâte très froide et la verser dans une casserole chaude et fumante. Pour une saveur authentique, utilisez des jus de cuisson fondus – même si cela peut sembler incorrect sur le plan nutritif. À l'aide d'une poire en caoutchouc, recueillez les jus du rôti pendant la cuisson ou conservez les jus de cuisson d'une autre recette.

PRÉPARATION À L'AVANCE

30 min pour faire refroidir la pâte

INGRÉDIENTS

6 gros œufs
560 ml (2 ¼ tasses) de lait
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
300 g (2 tasses) de farine tout usage non blanchie
60 ml (¼ tasse) de jus de cuisson de bœuf, de beurre non salé fondu ou d'huile d'olive extravierge

1. Dans un grand bol, fouetter les œufs, le lait, le sel et le poivre pour bien mélanger. Incorporer la farine, 2 c. à soupe de jus de cuisson et fouetter de nouveau. Couvrir et laisser refroidir la pâte au congélateur pendant 30 min.

2. Préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à température élevée (voir Note). Une lèchefrite sous la grille au centre n'est pas nécessaire pour cette recette.

3. Quand le gril est prêt, mettre les 2 c. à soupe de jus de cuisson dans une plaque à rôtir de 33 x 23 cm (13 x 9 po), puis poser la plaque au centre du gril et faire chauffer et fumer environ 3 min. Verser la préparation refroidie dans la plaque à rôtir et fermer le couvercle du gril. Cuire le pouding de 20 à 30 min (sans ouvrir le couvercle), jusqu'à ce qu'il soit gonflé et doré. Découper en carrés et servir immédiatement.

NOTE : Si, par un heureux hasard, on a préalablement fait cuire un rôti, le gril est prêt pour une cuisson à chaleur indirecte. Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, ajouter 10 à 12 morceaux de charbon de chaque côté.



CHAPITRE 16

LES ALLIÉS : MARINADES, RELISHS, SALSAS ET SALADES DE CHOU

Toutes les grandes performances comptent leurs propres divas. Il en est de même dans le monde du barbecue. Les viandes et les fruits de mer récoltent généralement les compliments les plus nombreux, mais ce sont les condiments qui ont le pouvoir de transformer des mets qui pourraient être banals en de véritables chefs-d'œuvre de pure virtuosité.

« La faim donne du piquant à la vie. »

BENJAMIN FRANKLIN

Les marinades et les relishs tiennent un rôle de premier plan grâce à leur texture et à leur caractère croquant qui contraste avec la consistance des viandes grillées. Dans ce chapitre, vous découvrirez les *encurtidos* (mélange d'oignons marinés) de l'Amérique centrale, les *torshis* (légumes marinés) de l'Asie centrale, les *sambals* incendiaires de l'Indonésie et de la Malaisie, ainsi que les fameux *chutneys* du sous-continent indien.

Je vous offre aussi de nombreuses salsas, qui nous sont plus familières, dont la *salsa criolla* (salsa de tomates) de l'Argentine, le féroce *xni pec* (Salsa « museau de chien ») du Mexique, la sauce aux bananes de Cuba au goût fumé, la Salsa d'ananas grillé et la Salsa à la mangue et à la menthe.

Enfin, il est de mise de mentionner les salades de chou indispensables à tout repas barbecue. Je vous en propose quelques-unes, dont une recette mémorable contenant des piments Scotch Bonnet. Je vous entends déjà applaudir !

AFGHANISTAN

MARINADE DE L'ASIE CENTRALE

TORSHI

ENVIRON 3 LITRES (12 TASSES)
12 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Les *torshi* sont des légumes marinés fort populaires en Asie centrale, principalement en Afghanistan, en Irak et en Iran. Les recettes varient évidemment d'un pays à l'autre, mais la base est essentiellement composée de carottes, de céleri, de choux-fleurs, de navets ou de concombres saumurés dans le sel, le vinaigre et les graines de nigelle (*sev gundig*). Dans cette partie du monde, les repas barbecue sont invariablement servis avec un bol de *torshi*. Cette recette est moyennement piquante. Si vous souhaitez plus de feu, ajoutez-y de 2 à 12 piments rouges forts séchés.

PRÉPARATION À L'AVANCE

3 jours pour saumurer les légumes

NÉCESSAIRE

1 gros bocal de 1,5 litre (6 tasses), bien lavé

SAUMURAGE

- 1,2 litre (4 ½ tasses) de vinaigre blanc distillé
- 100 g (⅓ tasse) de sel
- 55 g (¼ tasse) de sucre, ou plus au goût
- 1 c. à café (1 c. à thé) de graines de nigelle (facultatif)
- 1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
- 1 c. à café (1 c. à thé) de grains de poivre noir
- ½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu

LÉGUMES

- 1 chou-fleur, en petits bouquets
- 4 carottes moyennes, pelées et coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 4 branches de céleri moyennes, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- 1 navet, pelé, coupé en deux sur la longueur, puis en tranches de 6 mm (¼ po) sur la largeur
- 1 oignon moyen, coupé en tranches de 6 mm (¼ po)
- 3 gousses d'ail, pelées

1. Préparation de la saumure: Dans le bocal, mettre le vinaigre, le sel, le sucre, la nigelle, l'origan, les grains de poivre, le curcuma et 750 ml (3 tasses) d'eau. Fermer le couvercle hermétiquement et secouer jusqu'à dissolution du sel et du sucre.

2. Préparation des légumes: Dans le bocal, ajouter le chou-fleur, les carottes, le céleri, le navet, les oignons et l'ail. Mélanger et ajouter du sucre au besoin. Presser un morceau de pellicule plastique sur les légumes afin qu'ils soient bien couverts de liquide. Poser le couvercle, mettre un autre morceau de pellicule plastique entre le couvercle et la bague (pour prévenir la corrosion pouvant être causée par le vinaigre). Laisser mariner à température ambiante ou au réfrigérateur au moins 3 jours; cette marinade se conserve au réfrigérateur pendant plusieurs semaines.

RÉPUBLIQUE DE GÉORGIE

MARINADES GÉORGIENNES

ENVIRON 3 LITRES (12 TASSES)
10 À 12 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Lorsque les Géorgiens font un repas barbecue (pour toutes les fêtes en fait), ils se font un devoir de préparer toutes sortes de marinades. Ils utilisent des légumes que l'on a l'habitude de faire mariner chez nous, comme le concombre et le chou, mais ils s'aventurent aussi avec la laitue et le melon d'eau (y compris l'écorce). Ces marinades peuvent être faites en un clin d'œil, mais je vous recommande de les laisser reposer 3 jours afin de faire ressortir toutes leurs saveurs.

PRÉPARATION À L'AVANCE

3 jours pour le saumurage des légumes et du melon d'eau

NÉCESSAIRE

3 bocaux de 500 ml (2 tasses), bien lavés

SAUMURAGE

- 1,2 litre (5 tasses) de vinaigre blanc distillé
- 5 c. à soupe de sel

5 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
8 gousses d'ail, pelées
8 brins de coriandre fraîche
8 brins d'aneth frais
8 piments forts séchés

LÉGUMES ET MELON D'EAU

1 laitue Iceberg
480 g (1 lb) de tomates prunes mûres
480 g (1 lb) de cornichons Kirby ou autres
1 morceau de 480 g (1 lb) de melon d'eau avec pelure

1. Saumure : Dans une casserole antiadhésive, porter à ébullition le vinaigre, le sel, le sucre et 750 ml (3 tasses) d'eau. Retirer du feu, puis ajouter l'ail, la coriandre, l'aneth et les piments. Laisser refroidir à température ambiante environ 1 h. Ajouter du sucre au besoin.

2. Légumes et melon : Laver la laitue et la couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Rincer les tomates et les cornichons à l'eau froide, éponger avec du papier absorbant et piquer chacun à 4 ou 5 reprises à l'aide d'une fourchette. Couper le melon d'eau non pelé en quartiers de 2,5 cm (1 po). Partager les légumes et le melon dans les bocaux. Ajouter assez de saumure pour couvrir. Presser un morceau de pellicule plastique sur les légumes afin qu'ils soient bien couverts de liquide.

3. Poser le couvercle, mettre un autre morceau de pellicule plastique entre le couvercle et la bague (pour prévenir la corrosion pouvant être causée par le vinaigre). Laisser mariner à température ambiante ou au réfrigérateur au moins 3 jours ; ces marinades se conservent au réfrigérateur pendant plusieurs semaines.

AMÉRIQUE CENTRALE

LÉGUMES MARINÉS

ENCURTIDO

ENVIRON 2 LITRES (8 TASSES)
8 À 10 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Le condiment relevé appelé *encurtido* fait des ravages dans toute l'Amérique centrale, où on l'utilise avec les saucisses et les biftecks grillés, les plats à base de riz et de légumineuses et probablement tout le reste. Le piment recommandé ici est le habanero, originaire du Mexique et de l'Amérique centrale, un cousin du Scotch Bonnet antillais. On peut remplacer l'un par l'autre.

PRÉPARATION À L'AVANCE

Au moins 1 jour pour faire saumurer les légumes

NÉCESSAIRE

2 bocaux de 500 ml (2 tasses), bien lavés

INGRÉDIENTS

500 ml (2 tasses) de vinaigre blanc distillé
1 c. à soupe de sel, ou plus au goût
2 gros oignons blancs, en petits dés
100 g (1 tasse) de carottes, en petits dés
½ poivron vert moyen, équeuté, épépiné et coupé en petits dés
½ poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et coupé en petits dés
1 à 3 piments habaneros frais, en fines tranches
3 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée
1 c. à soupe d'origan frais, haché ou 2 c. à café (2 c. à thé) d'origan séché
8 grains de poivre
2 baies de piment de la Jamaïque

1. Dans un bol à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, remuer le vinaigre et le sel jusqu'à dissolution. Ajouter les oignons, les carottes, les poivrons, les piments, la coriandre, l'origan, les grains de poivre et le piment de la Jamaïque. Ajouter du sel au besoin. Répartir dans les bocaux.

2. Poser le couvercle et mettre un morceau de pellicule plastique entre le couvercle et la bague (pour prévenir la corrosion pouvant être causée par le vinaigre). Laisser mariner à température ambiante au moins 1 jour.

NOTE : Ces légumes se conservent plusieurs semaines au réfrigérateur (plus on laisse mariner longtemps, plus ils sont savoureux).

MEXIQUE

ESCABÈCHE DE CAROTTES ET D'ANANAS

ENVIRON 2 LITRES (8 TASSES)
8 À 10 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Le mot espagnol *escabeche* désigne des aliments conservés dans le vinaigre. Cette recette absolument délicieuse est à la fois relish, marinade et salsa. Vous l'aimerez entre autres avec la dinde, en remplacement de la sauce aux canneberges. Un seul piment donnera une escabèche légèrement piquante tandis que 6 piments la transformeront assurément en délice infernal.

PRÉPARATION À L'AVANCE

Au moins 2 h pour faire refroidir l'escabèche

INGRÉDIENTS

500 ml (2 tasses) de vinaigre de riz
150 g (⅔ tasse) de sucre
6 à 8 carottes moyennes en julienne (environ 300 g/10 oz)
1 à 6 piments serranos ou jalapeños, coupés en tranches les plus fines possible
510 g (3 tasses) d'ananas frais, en dés
Sel et poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée

1. Dans une casserole antiadhésive peu profonde, porter à ébullition le vinaigre de riz et le sucre à feu élevé. Ajouter les carottes, réduire la chaleur à feu moyen et cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ajouter les piments et poursuivre la cuisson 20 secondes. À l'aide d'une écumoire, transvaser les carottes et les piments dans un bol à l'épreuve de la chaleur.

2. Mettre les ananas dans le vinaigre et cuire de 2 à 4 min pour les attendrir. À l'aide d'une écumoire, transvaser les ananas dans le bol. Verser juste assez de vinaigre chaud dans le bol pour bien enrober les légumes et les fruits. Saler et poivrer.

3. Laisser refroidir à température ambiante, couvrir et réfrigérer au moins 2 h (voir Note).

4. Au moment de servir, goûter et ajouter du sel ou du poivre au besoin et garnir de coriandre.

NOTE: L'escabèche peut être préparée 2 jours à l'avance.

MALAISIE

RELISH AUX ÉCHALOTES DE PENANG

CHUNG GAO JAI

ENVIRON 310 ML (1 ¼ TASSE)
4 À 6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Les relishs aux échalotes occupent une place de choix dans l'univers du barbecue. J'en ai mangé au Maroc, en Malaisie et en Turquie. Leur popularité est due au fait que les échalotes sont plus douces que les oignons. Cette recette vient de l'île de Penang, dans le nord-ouest de la Malaisie, où on le sert avec des ailerons de raie (p. 384). Vous l'apprécierez avec tous les poissons et même sur le bifteck. Mais attention: cette relish est très forte!

Le *sambal œlek* est une pâte de piment rouge fort qui vient de l'Indonésie et de la Malaisie. On en trouve maintenant dans la plupart de nos supermarchés. On peut le remplacer par une sauce au piment fort vietnamienne ou thaïlandaise ou de la purée de piment chinoise.

180 g (1 tasse) d'échalotes, en tranches fines
125 ml (½ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sucre
1 c. à soupe de sambal œlek ou autre pâte de piment fort, ou plus au goût

Mettre les échalotes dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion et mélanger avec le jus de citron vert, le sel, le sucre le *sambal œlek* et 60 ml (¼ tasse) d'eau, jusqu'à dissolution du sel et du sucre. Ajouter plus de jus de citron vert, de sel ou de *sambal œlek* au besoin. La relish peut être servie immédiatement, mais elle sera encore meilleure si on laisse les saveurs se mélanger pendant 30 min.

INDONÉSIE

RELISH INCENDIAIRE AUX ÉCHALOTES ET AUX PIMENTS

SAMBAL CHOBEK

ENVIRON 250 ML (1 TASSE)
4 À 6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Voici une relish (*sambal* comme on dit en Indonésie) composée d'échalotes et de piments forts. Le mortier et le pilon (*chobek*) employés à Java pour moudre les ingrédients sont faits de lave noire pétrifiée. Vous avez le choix entre plusieurs variétés de piments : jalapeño ou serrano rouge, piment oiseau ou tabasco. Les Indonésiens en mettraient 15, mais vous pouvez décider de votre propre degré de tolérance... La pâte de crevettes (appelée *trassi* en Indonésie et *belacan* en Malaisie) est composée de crevettes fermentées et salées réduites en purée. Son goût est de loin supérieur à son odeur. Si vous n'en avez pas, prenez de la sauce de poisson orientale ou ne mettez rien du tout.

½ c. à café (½ c. à thé) de pâte de crevettes (facultatif)
5 à 15 piments rouges frais, équeutés et coupés en fines tranches
4 échalotes, hachées grossièrement
160 ml (⅔ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) de sel, ou plus au goût

1. Former une boule avec la pâte de crevettes et la piquer au bout d'une fourchette ou d'une brochette. Chauffer la pâte au-dessus de la flamme vive (un gril ou un brûleur au gaz), de 2 à 4 min, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement grillée et très parfumée. On peut également la chauffer dans un plat d'aluminium placé sous le gril du four.

2. Dans le robot de cuisine, mélanger la pâte de crevettes, les piments, les échalotes, le jus de citron et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière. Ajouter un peu de sel ou de jus de citron vert au besoin ; le *sambal* doit être très épicé. Couvrir hermétiquement ; cette relish se conserve au réfrigérateur jusqu'à 3 jours.

MAROC

RELISH AUX ÉCHALOTES À LA MAROCAINE

ENVIRON 250 ML (1 TASSE)
4 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Voici un accompagnement simple pour les mets grillés à la mode marocaine. Consultez les recettes du Maroc dans le chapitre 8 consacré à l'agneau ou préparez les Kebabs de la rue Bani Marine (p. 184).

90 g (½ tasse) d'échalotes, hachées finement
15 g (½ tasse) de persil plat frais, haché finement
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2. c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût

Dans un bol, mélanger les échalotes, le persil, l'huile d'olive et le jus de citron. Ajouter le sel et le poivre. Mélanger de nouveau et ajouter plus de jus de citron, de sel ou de poivre, au besoin. Servir dans les 2h qui suivent la préparation.

NICARAGUA

OIGNONS MARINÉS

CEBOLLITA

ENVIRON 500 ML (2 TASSES)
6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Au Nicaragua, on sert toujours des oignons marinés avec le bœuf grillé. Voici la façon le plus rapide d'en préparer. Vous les aimerez avec toutes les viandes grillées.

PRÉPARATION À L'AVANCE

6 à 8h pour saumurer les oignons

NÉCESSAIRE

1 bocal de 500 ml (2 tasses), bien lavé

INGRÉDIENTS

250 ml (1 tasse) de vinaigre blanc distillé
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de sucre
1 gros oignon blanc, en quartiers fins
1 à 2 piments jalapeños, en tranches fines

1. Mettre le vinaigre, le sel et le sucre dans un bol à l'épreuve de la corrosion, puis fouetter jusqu'à dissolution. Ajouter les oignons et les piments. Presser un morceau de pellicule plastique sur le dessus pour bien couvrir les oignons de liquide.

2. Laisser mariner à température ambiante de 6 à 8 h, puis transvaser dans le bocal propre. Poser le couvercle et mettre un morceau de pellicule plastique entre le couvercle et la bague (pour prévenir la corrosion pouvant être causée par le vinaigre). Couvrir hermétiquement ; ces oignons se conservent au réfrigérateur pendant plusieurs semaines.

MEXIQUE

RELISH AUX OIGNONS ET À LA CORIANDRE

6 À 8 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Au Mexique, on trouve cette relish partout où l'on cuit à la *barbacoa* (voir p. 225). On la sert aussi avec les viandes et les poissons grillés. J'aime le triple assaut qu'elle fait subir à nos papilles : le goût relevé de l'oignon, la saveur poivrée des radis et l'arôme irrésistible de la coriandre fraîche. En passant, la coriandre neutralise « l'haleine d'oignon » ; voilà pourquoi c'est une excellente idée de manger ces deux ingrédients ensemble.

1 botte de coriandre fraîche
1 botte de radis
1 oignon blanc doux, pelé

Rincer la coriandre à l'eau froide, bien éponger avec du papier absorbant et détacher les feuilles des tiges. Parer et rincer les radis, puis les couper en dés de 6 mm (¼ po). Couper les oignons en dés de 6 mm (¼ po). Dans un bol à salade, mélanger les feuilles de coriandre, les radis et les oignons. Laisser reposer au moins 2 h afin que la relish développe un maximum de saveur.

TURQUIE

RELISH D'OIGNONS À LA MÉLASSE DE GRENADE

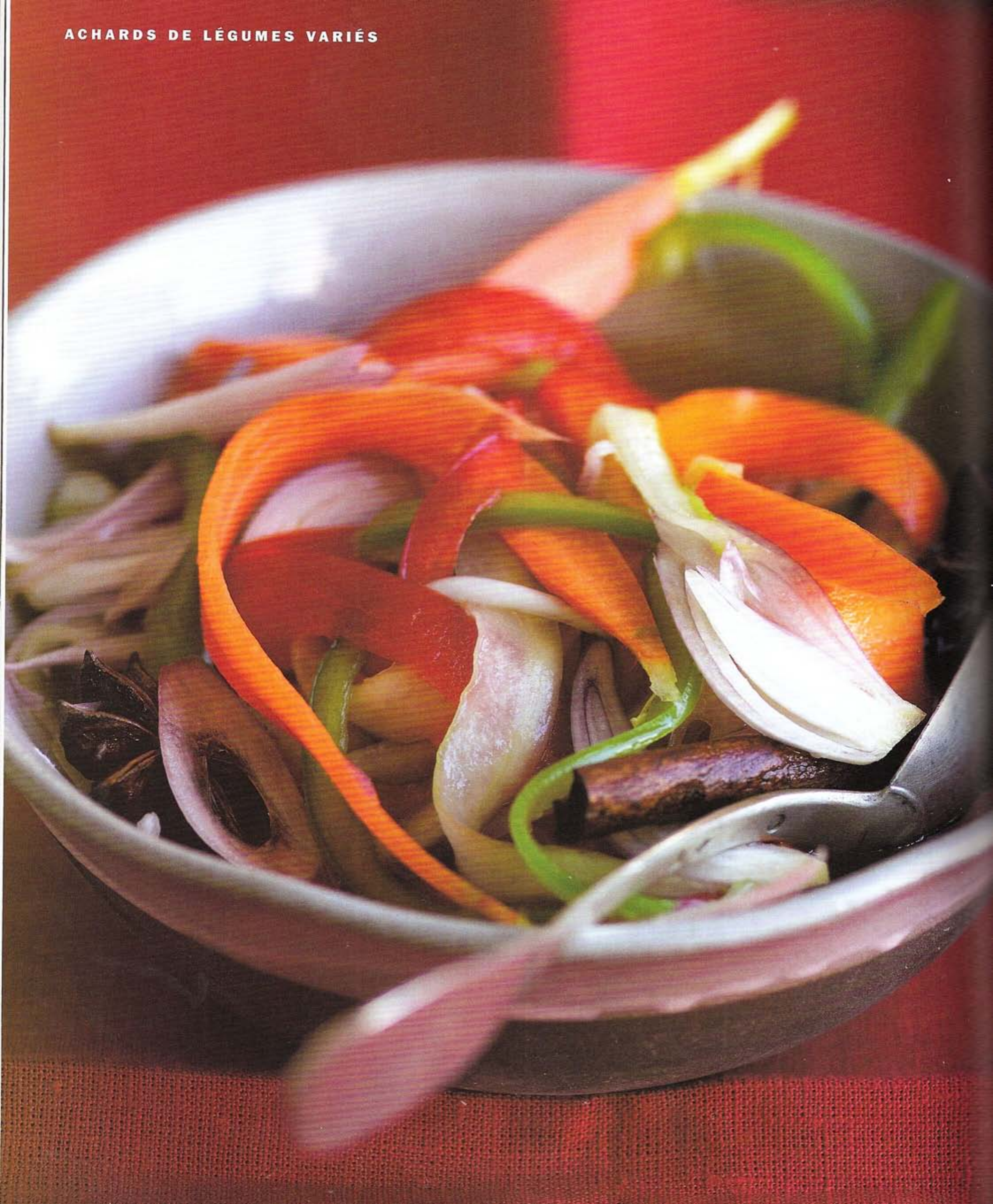
ENVIRON 500 ML (2 TASSES)
4 À 6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Dans les maisons et les restaurants de Turquie, on trouve cette relish sous une forme ou une autre. Une variante extrêmement simple est composée uniquement de persil frais et d'oignons en tranches. Voici une recette plus élaborée parfumée au sumac, au piment d'Alep et à la mélasse de grenade. C'est le grand chef turc Ayfer Unsal qui me l'a fait découvrir la toute première fois.

1 oignon blanc moyen, coupé en tranches fines sur la longueur
1 poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et coupé en tranches fines
7 g (¼ tasse) de persil plat frais, haché grossièrement
1 c. à soupe de flocons de piment d'Alep ou de paprika doux ou fort
1 c. à soupe de sumac moulu (voir encadré p. 279) ou 2 c. à café (2 c. à thé) de jus de citron fraîchement pressé
1 c. à soupe de Mélasse de grenade (p. 271)
Sel

Dans un bol, mettre les oignons, les poivrons, le persil, les flocons de piment, le sumac et la mélasse de grenade. Mélanger avec les mains ou avec une cuillère en bois (mélanger avec les mains aide à ramollir les oignons). Laisser reposer de 5 à 10 min, saler et poivrer. Servir immédiatement.





GUYANE

RELISH À LA MANGUE DES ENFERS

ENVIRON 500 ML (2 TASSES)
4 À 6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Cette relish très prisée en Guyane est *extrêmement* piquante et délicieusement fruitée. La recette classique demande des mangues vertes, mais je préfère celles qui sont mûres à cause de leurs légères notes de pêche et d'abricot. Utilisez-la avec parcimonie à cause de son goût digne des enfers. Si vous souhaitez l'adoucir, épépinez les piments avant de les réduire en purée. Un bonheur avec les viandes, la volaille et les fruits de mer grillés.

480 g (1 lb) de mangue mûre, pelée, dénoyautée et coupée en dés de 1,25 cm (½ po)
1 à 4 piments Scotch Bonnet ou plus au goût, équeutés
4 gousses d'ail, écrasées
2 c. à café (2 c. à thé) de sel, ou plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) de sucre
80 ml (⅓ tasse) de jus de citron vert, ou plus au goût

Dans un robot de cuisine, combiner la mangue, les piments, l'ail, le sel et le sucre jusqu'à l'obtention d'une purée grossière. Ajouter le jus de citron vert et 2 c. à soupe d'eau et mixer de nouveau. Ajouter un peu d'eau au besoin ; le ketchup doit être consistant mais facile à verser. Ajouter du sel ou du jus de citron vert au besoin. Couvrir hermétiquement ; se conserve au réfrigérateur au moins 1 semaine.

SINGAPOUR

ACHARDS D'ANANAS

ENVIRON 725 ML (3 TASSES)
6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Les achards sont originaires de l'Inde et du Sud-Est asiatique. Ils ressemblent à la relish et sont souvent faits avec des fruits. Je marie ici la fraîcheur de l'ananas au feu des piments. Dans cette partie du globe, la sauce de poisson est souvent associée aux fruits frais même si cela peut sembler surprenant. Le goût salé de cette sauce fait ressortir toute la douceur de l'ananas de brillante manière. L'acidité du fruit élimine l'arrière-goût de poisson. Essayez cette recette même si vous avez des préjugés ; vous en serez ravi. Je me suis laissé inspirer par une recette que j'ai goûtée dans un stand du marché arabe de Singapour.

1 c. à soupe de sauce de poisson orientale, ou plus au goût
1 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
1 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
510 g (3 tasses) d'ananas frais, en dés
1 à 3 piments rouges ou verts orientaux ou jalapeños, épépinés et coupés en fines tranches (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, combiner la sauce de poisson, le jus de citron vert et le sucre jusqu'à dissolution de ce dernier. Ajouter l'ananas et les piments et mélanger. Ajouter de la sauce de poisson, du jus de citron vert ou du sucre, au besoin ; les achards doivent être sucrés, fruités, acidulés et légèrement salés. Servir immédiatement.

INDONÉSIE

ACHARDS DE LÉGUMES VARIÉS

6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Voici une recette de la station balnéaire Amandri de Bali. Ces achards sont remplis de grâce et de douceur. La cannelle et l'anis étoilé viennent équilibrer subtilement la force du vinaigre et des échalotes.

PRÉPARATION À L'AVANCE

8 à 10 h pour mariner la relish

L'Indonésie, royaume du saté

Avec plus de 300 races et religions différentes sur son territoire, l'Indonésie est une république d'une grande diversité ethnique. En visitant Java et Bali, les deux îles les plus connues des quelque 12 000 îles qui composent l'archipel indonésien, j'ai constaté que le saté est la clé de voûte de la cuisine du pays. Ces petits kebabs nutritifs et économiques sont omniprésents : on les vend depuis de simples chariots garés le long des routes ou des plages, aussi bien que lors d'événements sportifs ou religieux et jusque dans les restos les plus chic.

Le saté a traversé les frontières indonésiennes pour se répandre en Thaïlande, en Malaisie et à Singapour, sans parler des chefs cuisiniers américains qui l'ont adopté durant la dernière décennie. Compte tenu de son énorme popularité, on ne s'étonnera pas du fait qu'il se décline en une myriade de variétés. La variante américaine propose un petit kebab de poulet ou de bœuf accompagné d'une sauce aux arachides. En Indonésie, on compte des centaines de types de satés allant du *saté lalat,* un minuscule kebab au bœuf et à la noix de coco, au *saté bruntel,* un saté d'agneau haché si gros qu'il doit être embroché sur quatre brochettes.

L'histoire raconte que le saté, ou du moins l'idée d'une brochette de viande grillée, a été introduit en Indonésie au XIe siècle par des marchands d'épices arabes venus sur l'île de Sumatra. Ces mêmes marchands auraient implanté l'islam dans la région. Ainsi, Padang, l'une des premières villes de Sumatra qui ait adopté la religion islamique, est également à l'origine du *saté padang,* un des satés les plus populaires d'Indonésie.

Si le saté est le descendant direct de la brochette arabe, il a vite acquis sa propre personnalité. Ainsi est-il beaucoup plus petit que le kebab moyen-oriental ; les satés de taille moyenne tel le *saté ayam* (saté au poulet) et le *saté kambing* (saté de chèvre ou d'agneau) ne sont pas plus gros qu'un doigt de bébé. On peut en manger 20 ou 30 sans avoir l'impression de s'empiffrer.

Selon Yuni Syarfril, représentant au bureau de tourisme de Djakarta, le terme *saté* vient d'un mot sumatranais qui veut dire « brochette », « bâton » ou « poignarder ». Lorsqu'un Indonésien est fâché contre vous, m'a expliqué Yuni, il peut menacer de vous *sater*. Il existe une autre référence étymologique du genre dans l'univers du barbecue : le *jerk* jamaïcain, qui doit son nom au verbe *juk,* signifiant « poignarder » dans le jargon local.

Un trésor caché

Yuni Syarfril a été pour moi un hôte et un guide tout au long de mon séjour à Djakarta, qui est à la fois la capitale de l'Indonésie et la ville la plus importante de l'île de Java. Dès ma première soirée dans l'île, Yuni m'a fait faire la tournée des grands ducs, m'entraînant d'abord dans la rue Jalan Sabang, réputée pour ses restaurants, pour me faire goûter un saté superbe qu'un petit homme moustachu du nom de Nurul Phamid préparait dans un pousse-pousse. Le saté que l'on mange ici est une tradition familiale : le père de Nurul a commencé à faire griller des brochettes dans un chariot semblable en 1960.

Nurul travaille ici tous les soirs, de 17 h à 3 h. Sa spécialité est le *saté ayam,* qu'il prépare chaque après-midi en enfilant des minuscules bouchées de cuisse, de foie et de peau de poulet – et même des œufs embryonnaires – sur de toutes petites brochettes de bambou. Nurul prépare sa marinade sous les yeux du client lorsque celui-ci commande, mélangeant la sauce soja sucrée (*ketjap manis*), la sauce aux ara-

chides, le jus de citron vert et l'oignon haché dans une assiette avant d'y tremper les satés. Les brochettes sont grillées ensuite dans un petit brasero contenant du charbon de coques de noix de coco. Nurul attise la braise à l'aide d'un éventail en bambou, outil le plus important du cuisinier de saté après le gril lui-même, et il badigeonne les brochettes de graisse de poulet fondue durant la cuisson – c'est son ingrédient secret. La sauce d'accompagnement est composée de *ketjap manis,* de sauce aux arachides et d'une sauce piquante nommée *sambal*. Le tout est garni de morceaux d'échalote frite et servi avec un riz vapeur qui a été cuit sur une feuille de bananier. Ce festin se vend 3000 rupiahs, soit environ 35 cents.

Le saté padang

Yuni m'a ensuite fait découvrir le *Gunung Sari,* un comptoir de satés du quartier animé de Kota. De nombreux restos mobiles comme celui-ci s'installent dans les rues de Djakarta le soir venu, devant les volets métalliques des commerces qui sont fermés pour la nuit. Certains, dont le *Gunung Sari,* sont très élaborés et mettent en place tous les soirs un système de génératrice et d'éclairage fluorescent en plus de leurs tables en formica.

Le prochain plat auquel j'allais goûter, le *saté padang,* était composé de langues, de cœurs et de tripes de bœuf. Au *Gunung Sari,* tous ces ingrédients sont mis à mijoter pendant plusieurs heures dans un grand chaudron, baignant dans un bouillon piquant qui contient de l'ail, du poivre noir, du gingembre, du curcuma et du galanga. Une fois cuite, la viande est coupée en petits dés, embrochée, puis grillée sur du charbon de coques de noix de coco. Le bouillon est lié à la farine de riz pour produire une sauce riche et épaisse. Les satés sont nappés de sauce et servis sur une feuille de bananier. Les glaçons qui flottent dans le thé glacé proviennent d'un gros bloc de glace qu'on a déposé sur le trottoir.

Bien que je ne sois pas un grand amateur de langue et de cœur de bœuf et que je n'aime pas particulièrement les sauces épaisses, je dois reconnaître que le *saté padang* du *Gunung Sari* est l'un des mets les plus délicieux que j'aie mangés de ma vie.

J'ai goûté à toutes sortes de satés différents durant mon séjour à Java et à Bali. Il y avait le *saté buntel* à l'agneau haché et à la coriandre que l'on sert avec une sauce aigre-douce au tamarin. J'ai dégusté aussi le *saté kalong* (le saté « roussette »), un saté de bœuf haché sucré, parfumé à l'ail et baptisé ainsi en l'honneur d'une chauve-souris qui ressemble à un écureuil et qui se manifeste à l'heure où les vendeurs de satés s'installent dans les rues de Cirebon, une ville de la côte nord de Java. La dernière chose que je me serais attendu à manger dans ce pays résolument islamique, c'est du porc ; pourtant, j'ai déniché un délicieux *saté babi manis* (saté de porc sucré) dans le Chinatown de Djakarta. Quant au *saté lillit,* dont je me suis délecté à Bali, il figure désormais au panthéon de mes plats préférés ; il s'agit d'une mousse de poisson épicée merveilleusement parfumée aux feuilles de lime kaffir et grillée sur un lit de citronnelle fraîche.

Vous trouverez dans le présent ouvrage plusieurs recettes de satés. Vous raffolerez de ces petites brochettes qui, en plus d'être faciles à préparer, sont savoureuses, nutritives et faibles en gras.

LÉGUMES

1 concombre, pelé et épépiné (voir encadré p. 512)
3 carottes, pelées
1 poivron rouge moyen, équeuté et épépiné
1 poivron vert moyen, équeuté et épépiné
4 échalotes, pelées

MARINADE

330 ml (1 ⅓ tasse) de vinaigre blanc distillé
110 g (½ tasse) de sucre
5 clous de girofle
4 bâtons de cannelle de 8 cm (3 po) chacun
2 anis étoilés
2 tranches de 6 mm (¼ po) de gingembre frais, pelées et écrasées avec le dos d'un couperet
Sel (facultatif)

1. Préparation des légumes : Couper le concombre, les carottes et les poivrons en lanières de 10 cm x 6 mm (4 x ¼ po). Couper les échalotes en tranches fines. Mettre les légumes dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion, mélanger et réserver.

2. Préparation de la marinade : Dans une petite casserole à l'épreuve de la corrosion, combiner le vinaigre, le sucre, les clous de girofle, les bâtons de cannelle, l'anis étoilé et le gingembre. Porter à ébullition à feu élevé. Réduire la chaleur à feu moyen et cuire doucement 10 min pour faire mariner et parfumer le mélange. Ajouter du sel au goût. Laisser refroidir légèrement. Filtrer le liquide dans une passoire et verser sur les légumes. Couvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 8 à 10 h en remuant de temps à autre. Ces achards peuvent être réfrigérés jusqu'à 1 semaine.

MALAISIE

ACHARDS DE MANGUE

ENVIRON 1 LITRE (4 TASSES)
6 À 8 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Voici la troisième recette de notre trio d'achards. Elle vient de la Malaisie et j'aime la comparer à notre salade de chou. La douceur de la mangue et du lait de coco ajoute beaucoup de finesse à tout barbecue à cause du contraste merveilleux entre le salé et le sucré, le chaud et le froid. Un piment donnera un mélange plutôt doux tandis que 6 piments auront de quoi plaire davantage aux habitants de la Malaisie…

SAUCE

125 ml (½ tasse) de lait de coco en conserve ou maison (p. 588)
60 ml (¼ tasse) de vinaigre blanc distillé
1 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
1 c. à soupe de sauce de poisson orientale ou de sauce soja (voir Note)
2 c. à café (2 c. à thé) de gingembre frais, pelé et émincé
1 gousse d'ail, émincée
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût

RELISH

480 g (1 lb) de mangues mûres, pelées, dénoyautées et coupées en dés de 1,25 cm (½ po) (environ 2 tasses)
¼ de chou vert, en dés de 1,25 cm (½ po)
2 échalotes, en tranches fines
1 à 6 piments piquants (thaïs, serranos, etc.), épépinés et coupés en tranches fines (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)

1. Préparation de la sauce : Dans une petite casserole à l'épreuve de la corrosion, à feu moyen, porter à ébullition le lait de coco, le vinaigre, le sucre, la sauce de poisson, le gingembre, l'ail, le sel et le poivre en remuant jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Transvaser dans un bol et laisser refroidir à température ambiante.

2. Préparation de la relish : Mélanger la sauce avec la mangue, le chou, les échalotes et les piments. Ajouter du sucre, du sel ou du poivre au besoin ; le goût devrait être légèrement sucré, salé et généreusement épicé. Servir immédiatement ou laisser reposer 1 h afin de laisser infuser les saveurs.

NOTE : Traditionnellement, ces achards sont parfumés avec la pâte de crevette, un condiment plutôt malodorant. Je préfère utiliser la sauce de poisson, plus facile à trouver dans le commerce.

INDONÉSIE

SAMBAL ŒLEK À LA CITRONNELLE

ENVIRON 310 ML (1 ¼ TASSE)
4 À 6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Les *sambals* sont servis comme condiments en Indonésie et en Malaisie. Il s'agit de pâtes épicées à base de piments forts et de légumes aromatiques. On sert un petit bol ou une cuillerée de *sambal* (ou de différents *sambals*) directement dans l'assiette pour accompagner le poulet, le poisson et les satés grillés. Cette recette met en valeur la fraîcheur de la citronnelle. Pour respecter la tradition, prenez du curcuma frais, du sucre de palme et de l'eau de tamarin en vente dans les épiceries orientales. Mais le résultat sera tout aussi convenable avec du curcuma moulu additionné de gingembre frais. La cassonade et le jus de citron pourront quant à eux remplacer le sucre de palme et l'eau de tamarin.

6 tiges de citronnelle fraîche, parées et coupées en tranches fines
2 à 3 échalotes, hachées grossièrement
6 gousses d'ail, pelées
1 à 3 piments thaïs ou serranos, épépinés et hachés grossièrement (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
1 tomate prune mûre, en dés de 1,25 cm (½ po), avec son jus
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et haché
1 c. à soupe de curcuma frais, haché ou 1 c. à soupe additionnelle de gingembre frais, pelé et haché + ½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu
1 c. à soupe de sucre de palme ou de cassonade dorée
2 c. à soupe d'eau de tamarin (p. 269) ou de jus de citron fraîchement pressé
1 c. à soupe de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sauce soja régulière + 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de mélasse
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
125 ml (½ tasse) d'huile d'arachide

1. Dans le robot de cuisine, combiner, la citronnelle, les échalotes, l'ail, les piments, les tomates, le gingembre, le curcuma et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière. Ajouter l'eau de tamarin, le ketchup indonésien, le sel, le poivre et bien mélanger.

2. Dans un wok ou une poêle à frire, chauffer l'huile d'arachide à feu moyen. Ajouter le mélange à la citronnelle. Cuire environ 10 min, en remuant à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange soit légèrement doré et qu'il dégage son arôme. Ajouter du sel ou du poivre au besoin. Laisser refroidir à température ambiante avant de servir. Se conserve bien couvert, au réfrigérateur, pendant au moins 1 semaine.

INDONÉSIE

SAMBAL AUX TOMATES ET AUX ARACHIDES

SAMBAL ACHAN

ENVIRON 310 ML (1 ¼ TASSE)
4 À 6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Voici l'un des *sambals* les plus simples du répertoire indonésien, un condiment crémeux composé de beurre d'arachide, de coriandre et de jus de citron vert. Servez-le avec les satés indonésiens proposés dans ce livre ou encore avec des viandes grillées à la mode vietnamienne, thaïlandaise ou malaisienne.

60 g (¼ tasse) de beurre d'arachide croquant
60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé ou de vinaigre blanc distillé, ou plus au goût
60 ml (¼ tasse) de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 2 c. à soupe de sauce soja régulière + 2 c. à soupe de mélasse
2 à 3 c. à café (2 à 3 c. à thé) de sambal œlek ou autre pâte de piment fort, ou plus au goût
1 grosse tomate mûre, pelée, épépinée (voir encadré p. 512) et coupée en dés
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et émincés
1 gousse d'ail, émincée
3 c. à soupe de feuilles de coriandre fraîche, hachées

1 c. à café (1 c. à thé) de coriandre moulue
½ c. à café (½ c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1. Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, mélanger le beurre d'arachide, le jus de citron vert, le ketchup et le sambal œlek.

2. Ajouter les tomates, les oignons verts, l'ail, la coriandre fraîche et moulue, le sel et le poivre. Bien mélanger. Ajouter du jus de citron vert, du ketchup ou du sambal œlek au besoin. Se conserve au réfrigérateur pendant au moins 1 semaine si bien couvert.

MAROC

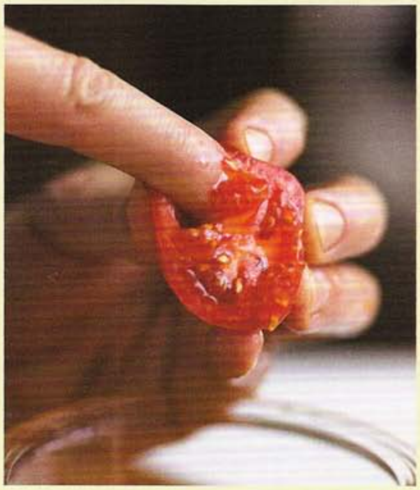
CONFITURE DE TOMATES

ENVIRON 250 ML (1 TASSE)
4 À 6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Cette « confiture » épaisse et épicée ne ressemble à aucune autre recette à base de tomates. Sucrée, fruitée et parfumée, elle accompagne les nombreuses salades servies au Maroc en ouverture des repas. Personnellement, je la détourne de son rôle initial en l'utilisant comme relish pour les viandes grillées.

8 tomates mûres (1,4 à 1,6 kg/3 à 3 ½ lb)
110 g (½ tasse) de sucre, ou plus au goût

COMMENT ÉPÉPINER LES TOMATES ET LES CONCOMBRES

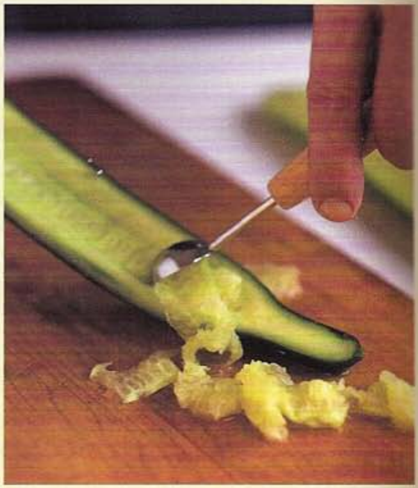


POUR ÉPÉPINER UNE TOMATE: *Couper la tomate fraîche ou grillée en deux sur la largeur. Tenir une moitié dans la main et la presser doucement pour faire sortir les graines et le liquide. On peut faire sortir les graines récalcitrantes avec l'index.*

Il est préférable de travailler au-dessus d'une passoire posée sur un bol. Avec le dos d'une cuillère, presser la pulpe et les graines pour extraire le liquide. Couvrir et réfrigérer le liquide pour usage ultérieur dans les sauces et les soupes ou le servir comme boisson.



POUR PELER UN CONCOMBRE: *Enlever la pelure en faisant des lamelles sur la longueur en laissant environ 3 mm (⅛ po) de pelure entre elles. Au moment de découper le concombre en tranches, on verra de belles rayures vertes.*



POUR ÉPÉPINER UN CONCOMBRE: *Couper le concombre en deux sur la longueur. À l'aide d'une cuillère parisienne ou d'une petite cuillère, racler simplement les graines.*

3 c. à soupe d'huile végétale
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) de cannelle moulue, ou plus au goût

1. Couper les tomates en deux et, au-dessus d'un bol, presser légèrement pour extraire les graines (on peut conserver les graines et le jus pour un bouillon ou une soupe). Râper grossièrement les tomates dans une grande poêle antiadhésive.

2. Ajouter le sucre, l'huile, le vinaigre et la cannelle. Porter à ébullition à feu élevé. Réduire la chaleur à feu moyen et cuire doucement de 5 à 10 min, en remuant de temps à autre à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à l'obtention d'une confiture consistante. Ajouter du sucre, du vinaigre ou de la cannelle, au besoin. La confiture doit être sucrée et épicée. Transvaser dans un plat ou un bol et laisser refroidir à température ambiante. Se conserve au réfrigérateur pendant au moins 1 semaine.

SRI LANKA

CHUTNEY À L'ANANAS

ENVIRON 500 ML (2 TASSES)
4 À 6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Voici un chutney sans complications souvent servi avec les satés de poulet au Sri Lanka. L'eau de tamarin lui octroie une complexité aigre-douce dotée d'un bon goût fumé. Pour un résultat impeccable, prenez de l'ananas doré, plus savoureux et plus sucré que l'ananas vert qui est beaucoup plus dur.

340 g (2 tasses) d'ananas frais, en dés (avec le jus)
½ poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et coupé en dés de 6 mm (¼ po)
45 g (¼ tasse) de raisins secs foncés ou dorés
1 à 4 piments serranos ou autres piments forts, épépinés et hachés finement
3 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée
125 ml (½ tasse) d'eau de tamarin (p. 269) ou 60 ml (¼ tasse) de vinaigre balsamique mélangé à *1 c. à soupe de cassonade dorée*
125 ml (½ tasse) de jus d'ananas
60 ml (¼ tasse) de vinaigre de cidre
2 c. à soupe de cassonade dorée, bien tassée
1 bâton de cannelle de 8 cm (3 po)
3 gousses de cardamome ou 1 c. à café (1 c. à thé) de cardamome moulue
½ c. à café (½ c. à thé) de sambal œlek ou autre pâte de piment fort

1. Dans une casserole antiadhésive à fond épais, combiner l'ananas et son jus, les poivrons, les raisins secs, les piments, la coriandre, l'eau de tamarin, le jus d'ananas, le vinaigre de cidre, la cassonade, la cannelle, la cardamome et le sambal œlek. Porter à ébullition à feu élevé. Cuire à découvert 5 min, jusqu'à ce que l'ananas soit tendre et que le chutney ait un parfum riche et une texture consistante. Retirer du feu et ajouter de la cassonade au besoin.

2. Transvaser dans un bol et laisser refroidir à température ambiante. Bien couvert, ce chutney se conserve pendant plusieurs semaines au réfrigérateur.

MEXIQUE

GUACAMOLE D'OAXACA

4 À 6 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Nous sommes tous familiers avec le guacamole, cette délicieuse purée d'avocat. Au Mexique, on l'utilise davantage comme sauce que comme trempette et la recette varie selon les régions. Si l'on n'utilise pas des avocats parfaitement mûrs, le résultat est inévitablement décevant. Voici une recette d'Oaxaca vraiment idéale sur les viandes grillées.

2 avocats mûrs
25 g (¼ tasse) d'oignons, hachés
1 gousse d'ail, émincée
1 à 3 piments serranos ou jalapeños, hachés grossièrement

- **60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé**
- **7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au besoin**

1. Peler, dénoyauter et hacher grossièrement les avocats.

2. Dans le robot de cuisine, hacher finement les oignons, l'ail et les piments. Ajouter les avocats et réduire en purée. Ajouter le jus de citron vert, le sel et la coriandre et bien mélanger. Rectifier le goût en ajoutant du jus de citron vert et du sel au besoin.

3. Servir immédiatement dans un bol.

MEXIQUE

SALSA DE PIMENTS HABENEROS GRILLÉS

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
ENVIRON 250 ML (1 TASSE)
8 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Le habanero est l'un des piments les plus forts au monde. La cuisson sur le gril tempère sa férocité tout en rehaussant son goût fruité et fumé. Il n'en demeure pas moins que cette salsa est extrêmement piquante. Si vous devenez un adepte, vous aimerez aussi la Salsa «museau de chien» de la p. 518.

NÉCESSAIRE

Panier à légumes (facultatif)

INGRÉDIENTS

- **12 à 15 piments habaneros ou Scotch Bonnet**
- **1 petit oignon, coupé en deux sur la longueur**
- **1 gousse d'ail, émincée**
- **60 ml (¼ tasse) de jus d'orange amère fraîchement pressé (voir encadré p. 209) ou de jus de citron vert fraîchement pressé**
- **60 ml (¼ tasse) de jus d'orange régulier**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de sel**
- **¼ c. à café (¼ c. à thé) de sucre (facultatif)**

1. Préparer le gril pour cuisson à chaleur directe et préchauffer à température élevée.

2. Quand le gril est prêt, réchauffer le panier à légumes pendant 5 min, puis brosser et huiler le panier ou la grille.

3. Poser les piments et les moitiés d'oignons, face coupée contre la grille, et cuire de 3 à 6 min, en retournant souvent à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur toutes les faces (la peau des piments doit être noircie, mais les piments et les oignons ne doivent pas être complètement cuits). Laisser refroidir sur une planche à découper.

4. Gratter la peau noircie des piments, hacher finement les piments et les oignons et mettre dans un bol de service. Ajouter l'ail, le jus d'orange amère, le jus d'orange régulier, le sel et le sucre. Bien mélanger. Utiliser cette salsa très piquante en petite quantité. Si possible, laisser reposer 3h avant de servir afin de laisser les saveurs se marier.

ÉTATS-UNIS

SALSA AUX TROIS FRUITS

EN ACCOMPAGNEMENT

Les salsas aux fruits ont été inventées en Amérique du Nord il y a quelques années à peine. Elles accompagnent joyeusement la volaille, les viandes et les fruits de mer grillés. Leur valeur nutritive est positive à cause des fruits et leur teneur en gras est nulle. Voici trois recettes qui figurent parmi mes favorites. Vous pouvez faire des salsas avec tous vos fruits préférés.

SAUCE AUX BANANES DE CUBA AU GOÛT FUMÉ

ENVIRON 750 ML (3 TASSES)
4 À 6 PORTIONS

La banane de Cuba est l'un des fruits exotiques les plus savoureux qui soient. Ce petit fruit a un goût de banane enrichi de la saveur acidulée de la pomme. La banane ordinaire ne lui va pas à la cheville. Vous en trouverez dans les supermarchés et les épiceries hispaniques. Cette salsa rehausse le poulet et le canard grillés ; le goût fumé provient du piment chipotle.

- **1 à 2 piments chipotles (voir Note)**
- **4 bananes de Cuba, pelées et coupées en dés (environ 2 tasses) ou 2 grosses bananes**
- **½ poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et coupé en dés**
- **½ poivron poblano ou poivron vert moyen, équeuté, épépiné et coupé en dés**
- **25 g (¼ tasse) d'oignons rouges, en petits dés**
- **3 c. à soupe de menthe fraîche, hachée**
- **3 c. à soupe de jus d'orange fraîchement pressé**
- **2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé**
- **1 c. à soupe de miel, ou plus au goût**

1. Utiliser des piments chipotles séchés, couvrir d'eau chaude et laisser tremper 30 min. Retirer les piments de l'eau et les éponger avec du papier absorbant avant de les équeuter, de les épépiner et de les émincer. Si on utilise des piments en conserve, les émincer sans les épépiner.

2. Dans un bol de service, mélanger délicatement les chipotles, les bananes, les poivrons, les poblanos, les oignons, la menthe, le jus d'orange, le jus de citron vert et le miel. Ajouter du jus de citron vert ou du miel au besoin. Cette sauce est à son meilleur dans les 3h qui suivent sa préparation.

NOTE : Les chipotles (jalapeños fumés) se vendent séchés ou en conserve (ces derniers sont conservés dans une sauce piquante appelée *adobo*). Si on utilise des chipotles séchés, il faudra les tremper 30 min dans un bol d'eau chaude. Les chipotles en conserve n'ont pas besoin d'être trempés ; il suffit de les émincer.

SALSA À LA MANGUE ET À LA MENTHE

ENVIRON 750 ML À 1 LITRE (3 À 4 TASSES)
4 À 6 PORTIONS

Achetez des mangues lourdes et sans taches. Certaines variétés deviennent rouges une fois mûres ; il faut donc se fier au toucher et à l'odorat pour juger si elles sont à point. Si vous avez une peau fragile, portez des gants pour manipuler les mangues puisque leur sève peut parfois causer une irritation semblable à l'herbe à puce. Cette salsa peut aussi être faite avec des pêches, des nectarines ou des melons. Elle accompagne bien la volaille et les fruits de mer. On peut couper les ingrédients à l'avance et les mélanger environ 20 min avant le repas.

- **480 g (1 lb) de mangue mûre**
- **1 concombre moyen, pelé, épépiné et coupé en dés de 6 mm (¼ po)**
- **40 g (½ tasse) d'oignons verts (parties blanche et verte)**
- **½ poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et coupé en dés de 6 mm (¼ po)**
- **1 c. à soupe de gingembre confit, émincé ou de gingembre frais, pelé et émincé**
- **1 à 3 piments jalapeños, épépinés et émincés (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)**
- **7 g (¼ tasse) de menthe fraîche, hachée**
- **3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût**
- **1 c. à soupe de cassonade dorée, ou plus au goût**

1. Peler et dénoyauter les mangues. Couper la chair en dés de 6 mm (¼ po) ; on devrait en obtenir environ 225 g (2 tasses).

2. Dans un bol de service, mélanger délicatement les mangues, les concombres, les oignons verts, les poivrons, le gingembre, les jalapeños, la menthe, le jus de citron vert et la cassonade. Ajouter du jus de citron vert ou de la cassonade au besoin ; la salsa doit être très relevée. Cette salsa est à son meilleur dans les 3h qui suivent sa préparation.

SALSA D'ANANAS GRILLÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
ENVIRON 1 À 1,5 LITRE (4 À 6 TASSES) ;
6 À 8 PORTIONS

Le gril donne un bon goût fumé caractéristique à l'ananas et aux piments. Si vous êtes pressé, il n'est pas obligatoire de les faire griller. Servir cette salsa sur du porc grillé.

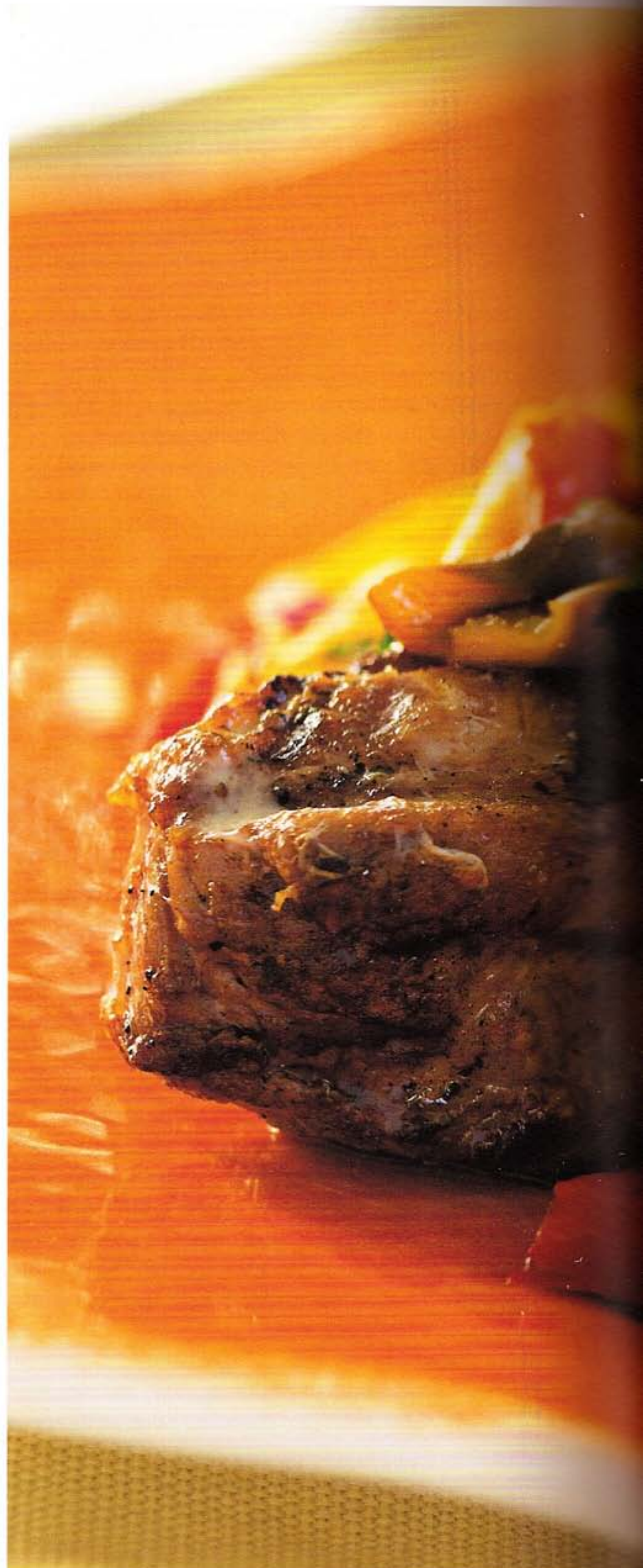
1 ananas mûr
1 poivron rouge moyen
1 poivron jaune moyen
1 piment poblano ou poivron vert moyen
½ à 1 piment Scotch Bonnet ou autre piment fort, épépiné et émincé (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)
1 c. à soupe de gingembre confit, émincé
½ oignon rouge moyen, haché finement
15 g (½ tasse) de coriandre fraîche, hachée
3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
1 c. à soupe de cassonade dorée, ou plus au besoin

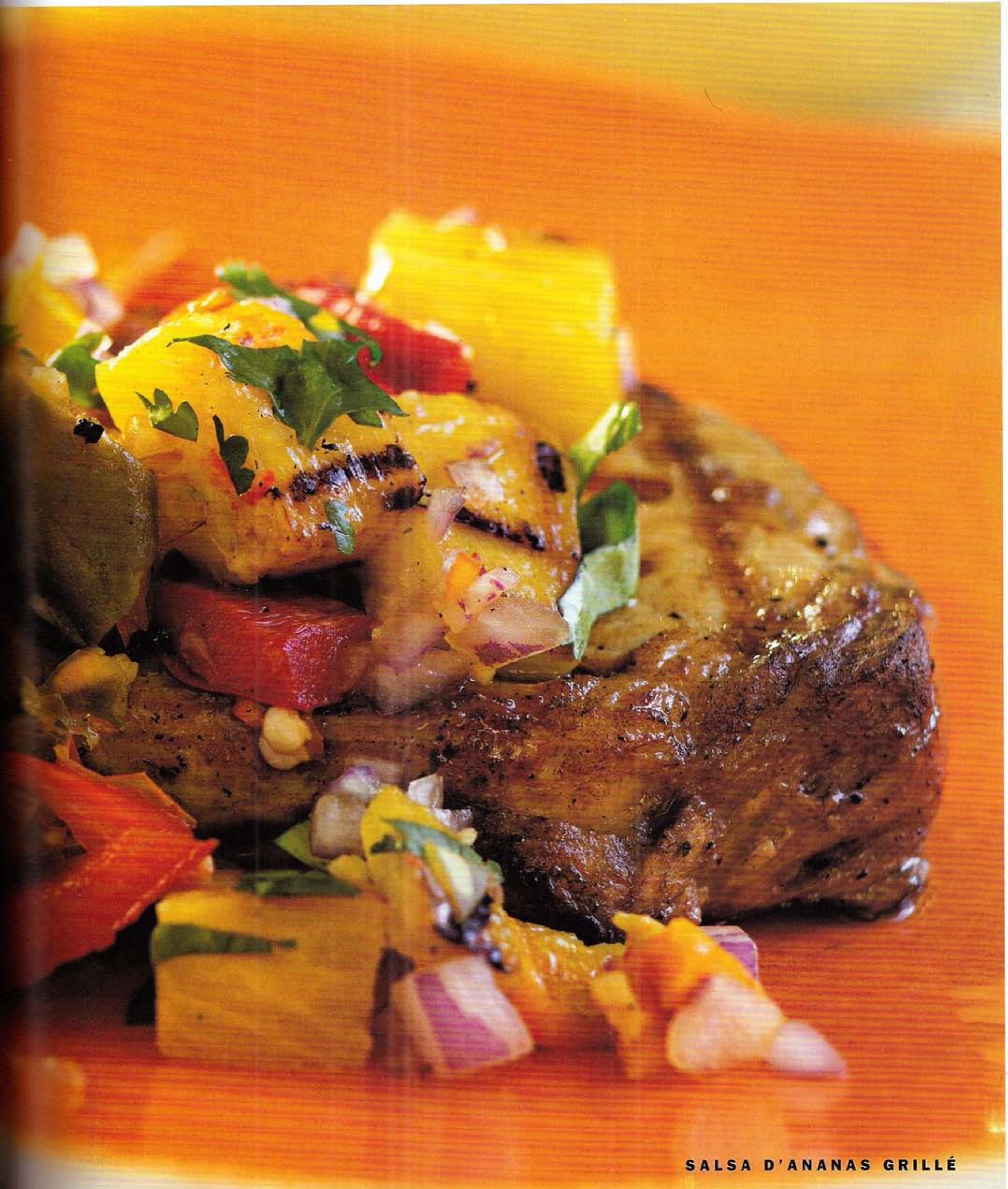
1. Peler l'ananas, le couper en deux sur la longueur et retirer le cœur. Couper chaque demi-ananas en 4 pour obtenir 8 morceaux en tout.

2. Préparer le gril à cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser les ananas, les poivrons et le piment poblano sur la grille chaude et cuire de 8 à 12 min sur toutes les faces, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient bien noircis. Laisser refroidir dans un bol.

4. Couper l'ananas refroidi en morceaux de 2,5 cm (1 po). Équeuter et épépiner les poivrons et le piment, puis couper en dés de 2,5 cm (1 po). Mélanger dans un grand bol avec les piments Scotch Bonnet, le gingembre confit, les oignons, la coriandre, le jus de citron et la cassonade. Remuer doucement. Ajouter du jus de citron vert ou de la cassonade au besoin ; la salsa doit être très relevée. Servir dans les 3 h suivant sa préparation.





SALSA D'ANANAS GRILLÉ

ARGENTINE

SALSA DE TOMATES

SALSA CRIOLLA

ENVIRON 750 ML À 1 LITRE (3 À 4 TASSES)
6 À 8 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Cette salsa colorée est servie avec les viandes grillées dans toute l'Argentine. La recette varie de famille en famille et de restaurant en restaurant. Il ne s'agit parfois que de tomates et d'oignons hachés, tout simplement. La *salsa criolla* que je vous offre est plus élaborée et convient à toutes les grillades.

2 grosses tomates mûres, équeutées, épépinées (voir encadré p. 512) et coupées en dés de 6 mm (¼ po)
1 oignon doux, coupé en dés de 6 mm (¼ po)
1 poivron vert moyen, équeuté, épépiné et coupé en dés de 6 mm (¼ po)
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût
3 c. à soupe de feuilles de persil plat frais
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Dans un bol moyen à l'épreuve de la corrosion, bien mélanger les tomates, les oignons, les poivrons, l'huile, le vinaigre, le persil et l'origan. Saler et poivrer. Ajouter plus de vinaigre au besoin ; la salsa doit être très relevée. On peut la préparer 4 jours à l'avance. Au moment de servir, ajouter du sel ou du poivre au besoin.

MEXIQUE

SALSA « MUSEAU DE CHIEN »

XNI PEC

ENVIRON 250 ML (1 TASSE)
4 À 6 PORTIONS

Cette salsa, qui fait partie des plus piquantes au monde, a hérité d'un nom fort original. *Xni* signifie « chien » dans la langue maya tandis que *pec* veut dire « nez » ou « museau ». On pourrait débattre longtemps quant aux raisons de cette appellation humoristique. Certains croient que c'est à cause des piments habaneros qui font couler le nez de ceux qui les mangent, une référence amusante au museau toujours humide de nos amis canins. Le nom vient peut-être aussi de la puissance de cette salsa dans laquelle vous devrez incorporer de 2 à 8 piments. Au Yucatán, on opte évidemment pour le maximum de puissance. Si vous voulez une salsa plus douce, épépinez d'abord les piments. Les oignons, les tomates, la coriandre et l'orange amère créent un jeu de saveurs complexe.

2 à 8 piments habaneros ou Scotch Bonnet, hachés finement
1 grosse tomate mûre, en dés de 6 mm (¼ po) (avec le jus)
45 g (½ tasse) d'oignons blancs, hachés finement
3 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée
3 c. à soupe de jus d'orange amère fraîchement pressé (voir encadré p. 209) ou 2 c. à soupe de jus de citron vert frais + 1 c. à soupe de jus d'orange régulier, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de sel

Dans un bol de service, mélanger les piments, les tomates, les oignons, la coriandre, le jus d'orange et le sel. Ajouter du jus d'orange au besoin. Cette sauce est à son meilleur dans les 3 h qui suivent sa préparation.

INDE

DEUX RAITAS

EN ACCOMPAGNEMENT

Voici un condiment rafraîchissant composé de yogourt, de légumes ou de fruits, et d'épices envoûtantes. Le *raita* est le compagnon idéal des grillades indiennes que vous trouverez dans ce livre. Il apaise les papilles enflammées par le goût des piments forts. Je vous propose deux choix de recettes qui demandent l'emploi de yogourt égoutté afin d'obtenir une saveur plus concentrée. Si vous êtes pressé, omettez cette étape, mais réduisez alors la quantité de yogourt de 125 ml (½ tasse). Si vous achetez du yogourt sans gras, le *raita* sera évidemment moins onctueux.

RAITA À L'ANANAS

ENVIRON 750 ML (3 TASSES)
4 À 6 PORTIONS

PRÉPARATION À L'AVANCE

2h pour égoutter le yogourt (facultatif)

INGRÉDIENTS

500 g (2 tasses) de yogourt nature de lait entier (voir Note)
½ c. à café (½ c. à thé) de graines de cumin
170 g (1 tasse) d'ananas mûr, en petits dés
4 ½ c. à café (4 ½ c. à thé) de menthe fraîche ou 2 c. à café (2 c. à thé) de menthe séchée
1 c. à café (1 c. à thé) de Garam masala vite fait (p. 557)
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Placer une passoire à yogourt ou une passoire régulière tapissée de 2 couches d'étamine au-dessus d'un petit bol. Verser le yogourt dans la passoire et laisser égoutter 2h au réfrigérateur.

2. Pendant ce temps, cuire les graines de cumin dans une poêle à sec environ 2 min, jusqu'à ce que son arôme commence à se libérer (ne pas utiliser de poêle antiadhésive).

3. Mettre le yogourt égoutté dans un bol de service, ajouter les graines de cumin, l'ananas, la menthe et ½ c. à café (½ c. à thé) de garam masala. Saler et poivrer. Saupoudrer le garam masala restant sur le dessus et servir dans les 4h qui suivent; ce raita se sert froid ou à température ambiante.

NOTE: Si on ne fait pas égoutter le yogourt, en utiliser seulement 375 ml (1 ½ tasse).

RAITA AUX CONCOMBRES ET AUX TOMATES

ENVIRON 750 ML (3 TASSES)
4 À 6 PORTIONS

PRÉPARATION À L'AVANCE

2h pour égoutter le yogourt

INGRÉDIENTS

500 g (2 tasses) de yogourt nature de lait entier (voir Note)
½ c. à café (½ c. à thé) de graines de cumin
1 petit ou ½ gros concombre, pelé, épépiné (voir encadré p. 512) et coupé en petits dés
1 tomate moyenne, fraîche et mûre, pelée, épépinée (voir encadré p. 512) et coupée en petits dés
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Placer une passoire à yogourt ou une passoire régulière tapissée de 2 couches d'étamine au-dessus d'un petit bol. Verser le yogourt dans la passoire et laisser égoutter 2h au réfrigérateur.

2. Pendant ce temps, cuire les graines de cumin dans une poêle à sec environ 2 min, jusqu'à ce que leur arôme commence à se libérer (ne pas utiliser de poêle antiadhésive).

3. Mettre le yogourt égoutté dans un grand bol, ajouter les graines de cumin grillées, le concombre et les tomates. Saler et poivrer. Servir dans les 4h qui suivent la préparation; ce raita se sert froid ou à température ambiante.

NOTE: Si on ne fait pas égoutter le yogourt, en utiliser seulement 375 ml (1 ½ tasse).

TROIS SALADES DE CHOU

Le mot anglais *coleslaw* vient des mots néerlandais *cole* (chou) et *slaw* (salade) et nous rappelle l'époque où Manhattan était une colonie hollandaise. New York portait alors le nom de La Nouvelle-Amsterdam. Amelia Simmons utilise le mot *slaw* dans *American Cookery*, le premier livre de recettes américain publié en 1796. Voici quelques suggestions de salades de chou douces ou piquantes qui rendront justice à tous vos repas barbecue.

ÉTATS-UNIS

SALADE DE CHOU DE BASE

6 PORTIONS

Voici la recette classique douce et crémeuse à base de chou vert et de mayonnaise. Pour faire une version allégée, remplacez la mayonnaise par de la crème sure sans gras ou à faible teneur en gras.

SAUCE À SALADE

- **5 c. à soupe de mayonnaise**
- **3 c. à soupe de vinaigre de cidre**
- **1 c. à soupe de moutarde de Dijon**
- **1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de sucre, ou plus au goût**
- **1 gousse d'ail, émincée (facultatif)**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de graines de céleri**
- **Sel et poivre noir fraîchement moulu**

SALADE DE CHOU

- **900 g à 1,1 kg (5 à 6 tasses) de chou vert, émincé et bien tassé (environ ½ chou entier moyen; voir Note)**
- **2 carottes moyennes, pelées et émincées ou en julienne (voir Note)**
- **½ poivron vert, équeuté, épépiné et émincé (facultatif; voir Note)**
- **1 branche de céleri moyenne, hachée finement (facultatif)**

1. Préparation de la sauce à salade: Dans un petit bol à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, combiner la mayonnaise, le vinaigre, la moutarde, le jus de citron, le sucre, l'ail et les graines de céleri. Saler et poivrer. Ajouter plus de sucre au besoin; la sauce doit être très relevée.

2. Préparation de la salade de chou: Dans un grand bol, mélanger le chou, les carottes, les poivrons et le céleri. Ajouter la sauce à salade et mélanger. Servir dans les 4 h qui suivent la préparation. Saler et poivrer au besoin avant de servir.

NOTE: La méthode la plus rapide pour émincer le chou est d'utiliser un robot de cuisine muni d'un disque éminceur. Émincer les carottes et les poivrons avec un robot et un disque éminceur ou un disque à julienne.

JAPON

SALADE DE CHOU DU SHOGUN

4 À 6 PORTIONS

Le gingembre, le vinaigre de riz et l'huile de sésame apportent une touche typiquement japonaise à ce plat. On dit que le wasabi est un raifort japonais. Même si son emploi est facultatif, il parvient à donner beaucoup de coffre à cette salade. Le nappa est un chou asiatique de forme allongée aux feuilles vert pâle. Vous pouvez le remplacer par du chou vert ou du chou de Savoie. Le wasabi, les graines de sésame noires et le vinaigre de riz sont vendus dans les supermarchés, les magasins d'aliments naturels et les épiceries orientales.

SAUCE À SALADE

- **2 c. à café (2 c. à thé) de wabasi en poudre (facultatif)**
- **1 gousse d'ail, émincée**
- **1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé**
- **5 c. à soupe de vinaigre de riz, ou plus au goût**
- **2 c. à soupe de sucre, ou plus au goût**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût**
- **1 c. à soupe d'huile de sésame foncée à l'orientale**
- **2 c. à soupe de graines de sésame noires ou blanches, grillées (voir encadré p. 126)**

SALADE DE CHOU

540 g (3 tasses) de chou nappa, émincé finement (environ ½ petit chou)
2 carottes moyennes, pelées et émincées ou coupées en julienne
½ poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et coupé en tranches très fines
4 oignons verts : partie blanche parée et émincée ; partie verte coupée en fines tranches sur la longueur
50 g (½ tasse) de pois mange-tout, équeutés, effilés et coupés en petits éclats

1. Préparation de la sauce à salade : Dans un grand bol, mélanger le wabasi et 2 c. à café (2 c. à thé) d'eau. Laisser reposer 5 min, jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Ajouter l'ail, le gingembre, le vinaigre, le sucre et le sel. À l'aide d'un fouet, mélanger jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter l'huile de sésame et les graines de sésame et mélanger.

2. Préparation de la salade de chou : Bien mélanger la sauce à salade avec le chou, les carottes, les poivrons, les oignons verts et les pois mange-tout. Servir dans les 4h qui suivent la préparation. Avant de servir, ajouter du vinaigre de riz, du sucre ou du sel au besoin.

HAÏTI

SALADE DE CHOU HAÏTIENNE

PIKLIZ

8 À 10 PORTIONS

Cette salade de chou est l'une des plus piquantes que j'aie trouvées sur la route du barbecue. Elle tient son piquant du piment dame-jeanne, le cousin haïtien du Scotch Bonnet. Comme le mot *pikliz* le laisse deviner, il s'agit en fait d'une recette de chou mariné. Utilisez de 2 à 10 piments au goût. Le maximum saura satisfaire même les amateurs de piments les plus redoutables.

PRÉPARATION À L'AVANCE

24h pour laisser mariner la salade de chou

SAUCE À SALADE

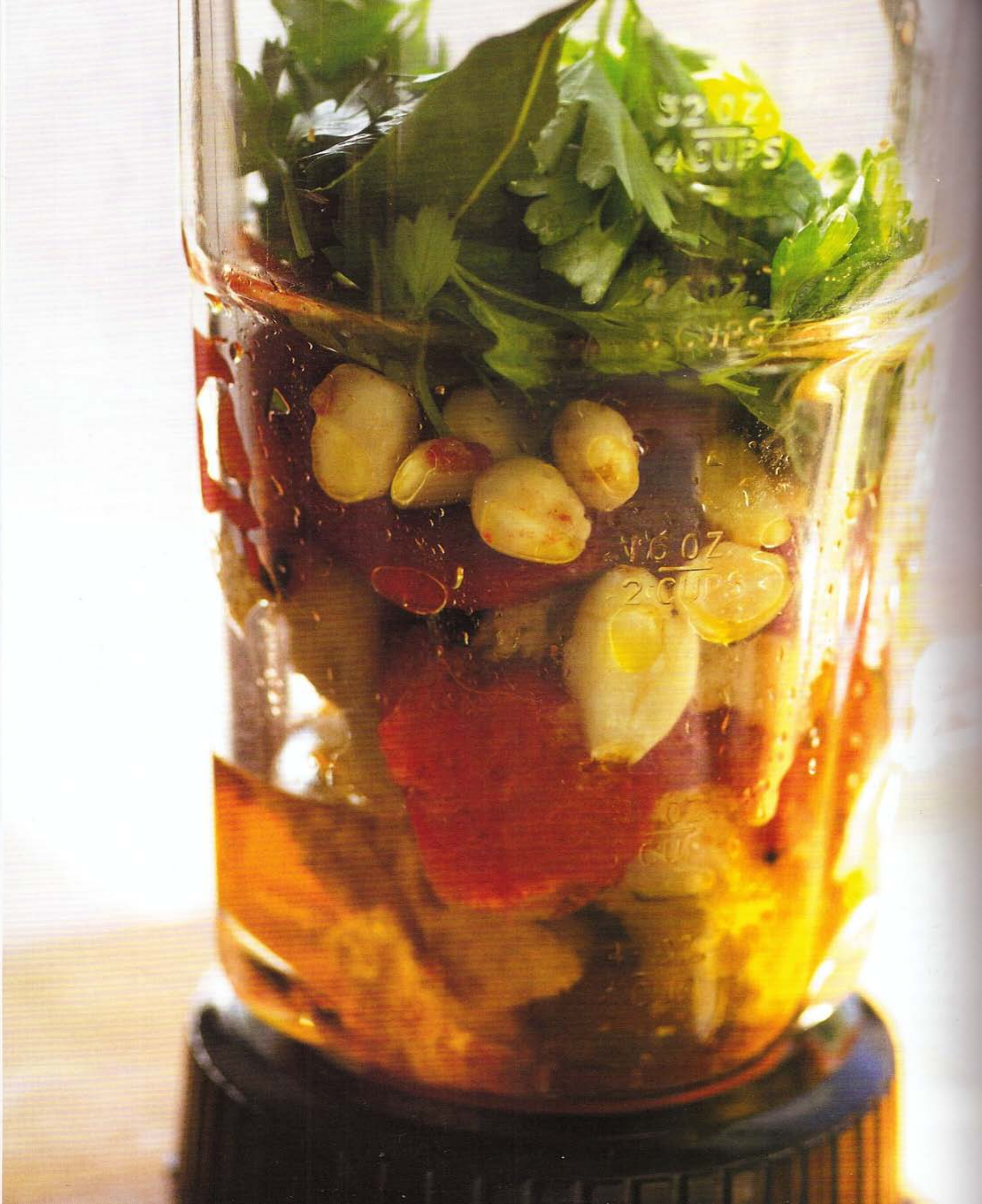
375 ml (1 ½ tasse) de vinaigre blanc distillé
375 ml (1 ½ tasse) de jus d'orange amère fraîchement pressé (voir encadré p. 209) ou 250 ml (1 tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé + 125 ml (½ tasse) de jus d'orange régulier fraîchement pressé
2 c. à soupe de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre fraîchement moulu
3 clous de girofle

SALADE DE CHOU

1,1 kg (6 tasses) de chou vert ou de chou de Savoie, émincé (environ 1 petit chou)
2 carottes moyennes, pelées et émincées
2 branches moyennes de céleri, hachées finement
1 gros oignon, en fines tranches
1 botte d'oignons verts (parties blanche et verte), parée et hachée finement
5 gousses d'ail, hachées finement
2 à 10 piments Scotch Bonnet ou habaneros, épépinés ou coupés en fines tranches (pour un goût plus piquant, ne pas épépiner)

1. Préparation de la sauce à salade : Dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, combiner le vinaigre, le jus d'orange, le sel, le poivre et les clous de girofle jusqu'à dissolution du sel.

2. Préparation de la salade de chou : Bien mélanger la sauce à salade avec le chou, les carottes, le céleri, les oignons, les oignons verts, l'ail et les piments. Couvrir le bol de pellicule plastique et laisser mariner au réfrigérateur au moins 24h, en remuant de temps à autre. Cette salade peut être préparée jusqu'à 1 semaine à l'avance ; bien couvrir et conserver au réfrigérateur.


32 OZ
4 CUPS
16 OZ
2 CUPS

SAUCES

Il y a quelques années, j'ai été juge au Memphis in May International World Championship Barbecue Cooking Contest. J'ai été impressionné de voir toutes les recettes qu'il est possible de faire avec l'épaule de porc et étonné de constater à quel point les côtes peuvent absorber le bon goût de fumée qui se dégage du gril. Mais ce qui m'a vraiment coupé le souffle, c'est l'immense diversité des sauces offertes.

« Je pense être en mesure de me soumettre à n'importe quel régime pourvu que l'on me laisse la sauce. »

ANDRÉ LÉVY

Les sauces ont de tout temps représenté la pierre angulaire de notre art. En Amérique du Nord, on trouve des sauces tomatées sucrées comme celles de Kansas City, des sauces vinaigrées comme dans le nord de la Caroline du Nord ou des sauces moutardées comme dans le sud de cet État. Dans le sud-ouest des États-Unis, on aime bien les salsas plutôt relevées.

Où que l'on voyage dans le monde, les maîtres du gril font tous preuve d'ingéniosité. Aucun barbecue sud-américain ne serait complet sans une sauce au persil et à l'ail appelé *chimichurri* tandis qu'en Afrique du Nord on ne jure que par la *harissa*. Les Espagnols aiment les poivrons rouges grillés et les noix qui parfument leur sauce *romesco* et dans d'autres parties du monde on a l'habitude d'ajouter des fruits à plusieurs sauces.

Ce chapitre très dense vous présente des sauces qui font partie intégrante de certaines recettes de ce livre. Plusieurs d'entre elles peuvent servir à de nombreux usages avec la volaille, la viande et les fruits de mer. Une bonne sauce barbecue doit compléter le goût de la viande et non pas le masquer. Dans ces recettes, le sucré, l'aigre, le salé, l'amer et le piquant sont harmonieusement dosés sous le signe de l'équilibre et du bon goût. La sauce doit être délicieuse si on la goûte avec une cuillère ou le bout du doigt et elle doit être divine une fois servie sur des aliments grillés.

ÉTATS-UNIS

SAUCE BARBECUE DE BASE

625 À 750 ML (2 ½ À 3 TASSES)

Une bonne sauce barbecue offre souvent un étonnant contraste de saveurs : sucré-salé, fruité-fumé, épicé-doux. Voici une sauce tout usage délicieuse sans être trop sucrée. Elle convient à la volaille, au porc et au bœuf. Les légumes émincés lui donnent une texture robuste que j'aime bien. Si vous préférez une sauce lisse, passez-la au mélangeur.

3 c. à soupe d'huile végétale
1 oignon moyen, émincé
1 gousse d'ail, émincée
¼ poivron vert, équeuté, épépiné et émincé
130 g (½ tasse) de ketchup
125 ml (½ tasse) de sauce tomate
3 c. à soupe de vinaigre de cidre, ou plus au goût
3 c. à soupe de sauce Worcestershire
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
2 c. à soupe de jus d'ananas (facultatif)
1 c. à café (1 c. à thé) de sauce piquante au choix, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) d'arôme de fumée liquide ou 2 c. à soupe de jus de cuisson de viande
2 c. à soupe de mélasse
3 c. à soupe de cassonade foncée, ou plus au goût
2 c. à soupe de moutarde préparée au choix
1 c. à café (1 c. à thé) de moutarde anglaise en poudre
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
Sel

1. Dans une grande casserole à l'épreuve de la corrosion, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter les oignons, l'ail et les poivrons et cuire environ 4 min, jusqu'à ce que le tout soit tendre sans être doré.

2. Ajouter le ketchup, la sauce tomate, le vinaigre de cidre, la sauce Worcestershire, le jus de citron, le jus d'ananas, la sauce piquante, l'arôme de fumée liquide, la mélasse, la cassonade, la moutarde préparée, la moutarde anglaise, le poivre noir et 250 ml (1 tasse) d'eau. Porter à ébullition. Réduire la chaleur à feu doux et laisser cuire doucement environ 15 min à découvert, jusqu'à épaississement. Mélanger souvent pour empêcher de coller. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau.

3. Retirer la sauce du feu. Goûter et ajouter le sel ainsi que du vinaigre de cidre, de la sauce piquante ou de la cassonade au besoin ; la sauce doit être très relevée.

4. Verser la sauce dans un bol et la servir chaude ou à température ambiante. Elle se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant plusieurs semaines au réfrigérateur.

ÉTATS-UNIS

SAUCE BARBECUE À LA MOUTARDE DES CAROLINES

ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE) EN ACCOMPAGNEMENT

Les sauces barbecue à base de tomate ou de ketchup font la pluie et le beau temps dans toute l'Amérique du Nord. Mais dans la partie méridionale de la Caroline du Nord (et dans quelques régions de la Caroline du Sud et de la Floride), un repas sur le barbecue n'est pas digne de ce nom si l'on ne sert pas une sauce jaune bien lustrée composée de moutarde, de miel et de vinaigre. Si vous n'avez pas grandi dans cet univers, cette recette peut vous sembler peu ragoûtante. Mais même si vous venez d'un coin où la sauce tomate est reine, vous deviendrez vite un adepte de cette fameuse sauce moutarde.

La tradition nous invite à utiliser de la moutarde bon marché, ce qui donne une sauce convenable. Je préfère toutefois une moutarde plus raffinée et goûteuse comme la Dijon, surtout celle préparée à l'ancienne et importée de France.

65 g (½ tasse) de moutarde préparée au choix
65 g (½ tasse) de miel
50 g (¼ tasse) de cassonade dorée bien tassée

60 ml (¼ tasse) de vinaigre blanc distillé, ou plus au goût
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Dans une casserole à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, combiner la moutarde, le miel, la cassonade et le vinaigre. Chauffer à feu doux et cuire doucement 5 min à découvert, jusqu'à ce que la sauce soit bien parfumée. Fouetter de temps à autre. Retirer du feu, saler et poivrer. Ajouter du vinaigre au besoin.

2. Verser la sauce dans un bol et la servir chaude ou à température ambiante. Elle se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant plusieurs semaines au réfrigérateur.

ÉTATS-UNIS

SAUCE BARBECUE À LA MANGUE DE MARK MILITELLO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
ENVIRON 750 ML (3 TASSES)

Cette sauce à la mangue explose de saveur. Les tomates et les poivrons grillés s'imprègnent du bon goût de fumée tandis que les piments Scotch Bonnet emmagasinent la puissance du feu. (Cette sauce est piquante sans être incendiaire.) La recette m'a été inspirée par le chef Mark Militello, qui aime la servir avec l'espadon grillé. Aucun aliment grillé ne peut rester fade grâce à cette sauce qui se marie surtout avec le poulet et les fruits de mer.

NÉCESSAIRE

1 tasse de copeaux de bois trempés dans suffisamment d'eau froide pendant 1 h, puis égouttés

INGRÉDIENTS

1 poivron vert moyen, équeuté, épépiné et émincé
1 poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et émincé
2 grosses tomates mûres
1 grosse mangue ou 2 petites mangues mûres, pelées, dénoyautées et coupées en dés
60 g (⅔ tasse) d'oignons rouges, hachés finement
1 c. à soupe d'ail, émincé
1 piment Scotch Bonnet, épépiné et coupé en deux (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)
80 ml (⅓ tasse) de vinaigre de cidre
100 g (½ tasse) de cassonade foncée bien tassée
2 c. à soupe de mélasse
2 c. à soupe de moutarde de Dijon
2 c. à soupe d'Eau de tamarin (p. 269), de purée de tamarin décongelée ou de jus de citron vert fraîchement pressé
1 c. à soupe de sauce soja
1 bâton de cannelle de 8 cm (3 po)
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de thym frais ou ¾ c. à café (¾ c. à thé) de thym séché

SAUCE BARBECUE À LA MANGUE DE MARK MILITELLO



1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de marjolaine fraîche ou ¾ c. à café (¾ c. à thé) de marjolaine séchée
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre tous les copeaux de bois dans le bac métallique.

2. Quand le gril est prêt, si on utilise l'appareil au charbon de bois, jeter tous les copeaux de bois sur la braise. Brosser et huiler la grille. Poser les poivrons et les tomates sur la grille chaude. Cuire de 12 à 20 min en tout, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'ils soient noircis sur toutes les faces. Mettre les poivrons et les tomates sur une planche à découper.

3. Retirer la peau noircie des poivrons et des tomates, puis les couper en deux. Retirer le pédoncule, épépiner et hacher grossièrement. Mettre les poivrons et les tomates dans une grande casserole à l'épreuve de la corrosion, ajouter la mangue, les oignons, l'ail, le piment, le vinaigre de cidre, la cassonade, la mélasse, la moutarde, l'eau de tamarin, la sauce soja, la cannelle, le thym, la marjolaine, le cumin et 125 ml (1/2 tasse) d'eau. Saler et poivrer un peu. Cuire doucement à feu doux environ 20 min à découvert, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que la sauce soit bien parfumée. Ajouter de l'eau au besoin si elle est trop épaisse.

4. Jeter le bâton de cannelle, transvaser la sauce dans le robot de cuisine ou dans le mélangeur et réduire en purée. Pour obtenir une sauce extralisse et onctueuse, passer la purée dans une passoire fine. Saler et poivrer au goût.

5. Verser la sauce dans un bol et la servir chaude ou à température ambiante. Elle se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant plusieurs semaines au réfrigérateur.

CUBA

SAUCE BARBECUE À LA GOYAVE ET AU MIEL

250 ML (1 TASSE) EN ACCOMPAGNEMENT

Elida Proenza est une amie cuisinière originaire de Cuba. Elle aime concocter des mets inoubliables avec deux ou trois ingrédients seulement. Elle a inventé cette sauce en mélangeant du miel, de la pâte de goyave et de la sauce barbecue du commerce. J'avoue que ce délice a vite été adopté par ma famille qui l'apprécie surtout avec le poulet et le porc.

La pâte de goyave est une gelée tropicale rouge et épaisse que l'on achète dans des boîtes plates dans les épiceries hispaniques et plusieurs supermarchés. Après ouverture de la boîte, on conserve la pâte au réfrigérateur pendant des mois en l'emballant dans de la pellicule plastique. Si la pâte de goyave devient granuleuse ou cristallisée, le sucre fondra normalement au moment où on cuira la sauce.

65 g (¼ tasse) de miel
3 c. à soupe de pâte de goyave
160 ml (⅔ tasse) de sauce barbecue du commerce (facultatif)
Un trait de jus de citron fraîchement pressé

1. Dans une petite casserole à fond épais, à feu moyen, porter à ébullition le miel, la pâte de goyave et la sauce barbecue. Réduire la chaleur à feu doux et cuire doucement 5 min en remuant à l'aide d'un fouet. La sauce est prête quand la pâte de goyave est dissoute. Si la sauce est trop sucrée, ajouter un trait de jus de citron.

2. Verser la sauce dans un bol et la servir chaude ou à température ambiante. Elle se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant plusieurs semaines au réfrigérateur.

NOTE: Ce qu'il y a d'extraordinaire avec cette recette, c'est qu'on peut utiliser n'importe quelle sauce barbecue commerciale pour la réaliser. On peut aussi prendre une sauce à base de moutarde de la Caroline du Sud (la sauce de la p. 524 par exemple).

Il est possible d'utiliser de la pâte de pêche ou d'abricot au lieu de la pâte de goyave – et même de la confiture de gingembre. Par contre, la pâte de goyave apporte à cette recette un goût tropical vraiment inégalable.

ÉTATS-UNIS

SAUCE AU VINAIGRE DE LA CAROLINE DU NORD

625 ML (2 ½ TASSES) EN ACCOMPAGNEMENT

La Caroline du Nord occupe une place unique dans l'univers du barbecue américain. Contrairement aux autres États qui ont l'habitude de servir des sauces barbecue tomatées, le condiment de prédilection est ici un mélange de vinaigre et de flocons de piment fort adouci avec juste ce qu'il faut de sucre. On le sert principalement avec la viande de porc que l'on défait en filaments ou que l'on hache finement, sans jamais la découper en tranches. Servis sur un petit pain, le porc et la sauce au vinaigre font des miracles. Les jalapeños ne sont pas strictement traditionnels, mais ils apportent du mordant à l'ensemble.

375 ml (1 ½ tasse) de vinaigre de cidre
1 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
1 c. à soupe de flocons de piment fort
1 petit oignon, en fines tranches
1 piment jalapeño, épépiné et coupé en fines tranches (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)
2 c. à café (2 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

Dans un bol moyen à l'épreuve de la corrosion, combiner le vinaigre de cidre, le sucre, les flocons de piment, les oignons, le piment jalapeño, le sel et le poivre noir. Mélanger jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Goûter et ajouter du sel ou du sucre au besoin. Cette sauce ne se conserve qu'une journée.

RÉPUBLIQUE DE LA GÉORGIE

SAUCE AUX PRUNES MARINÉES DE GÉORGIE

TKEMALI

ENVIRON 500 ML (2 TASSES) EN ACCOMPAGNEMENT

Voici le ketchup de la Géorgie qui accompagne presque tout, des saucisses grillées au poisson. Les prunes utilisées là-bas étant très sures, je recommande les grosses prunes rouges pas tout à fait mûres ou la rhubarbe.

480 g (1 lb) de prunes rouges pas tout à fait mûres
3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé ou de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût
1 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
3 gousses d'ail, émincées
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de coriandre moulue
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de flocons de piment fort, ou plus au goût
3 c. à soupe de coriandre fraîche ou d'aneth frais, émincés

1. Porter une grande casserole d'eau à ébullition à feu moyen-élevé. Plonger les prunes dans l'eau bouillante pendant 1 min, égoutter et rincer à l'eau froide. Retirer la peau à l'aide d'un couteau d'office. Couper chaque prune en faisant sur toute sa circonférence une incision qui pénètre jusqu'au noyau. Tourner ensuite les deux moitiés dans le sens contraire pour les décoller du noyau et les séparer. Retirer le noyau à l'aide d'une cuillère. Couper chaque morceau en deux, puis encore en deux.

2. Dans une petite casserole à l'épreuve de la corrosion, à feu moyen, porter à ébullition les prunes, le jus de citron, l'huile d'olive, l'ail, la coriandre moulue, le sel, les flocons de piment et 175 ml (¾ tasse) d'eau. Réduire la chaleur à feu doux, couvrir et cuire doucement environ 5 min, jusqu'à ce que les prunes soient très tendres. Réduire en purée à l'aide du robot de cuisine ou du mélangeur. Remettre la purée dans la casserole et ajouter la coriandre. Porter à ébullition à feu moyen, réduire à feu moyen-doux et cuire doucement environ 5 min, jusqu'à ce que la sauce ait réduit à 500 ml (2 tasses).

Les quatre visages du barbecue américain

Les États-Unis sont indiscutablement un des foyers du barbecue dans le monde. Cela dit, certaines régions ont leur spécialité. À l'est du fleuve Mississippi, barbecue est synonyme de porc ; à l'ouest, et particulièrement au Texas, c'est le bœuf qui est à l'honneur. Les amateurs de Kansas City raffolent de côtes levées ; ceux des Carolines préfèrent l'épaule de porc. De plus, on sert maintenant du poulet dans la plupart des restos spécialisés en barbecue, reflet de la tendance américaine vers un régime alimentaire allégé. Même si certaines sauces, coupes de viande et méthodes de cuisson sont communes à l'ensemble du pays, je m'attarderai plutôt ici aux particularités régionales qui définissent les quatre visages du barbecue américain.

Les Carolines

En Caroline du Nord et en Caroline du Sud, qui dit barbecue dit porc, et plus spécifiquement épaule de porc. La viande peut être frottée avec une mixture composée de sel, de sucre, de paprika et autres épices, mais cet assaisonnement est bien souvent omis. Les épaules de porc sont cuites de 6 à 8 h sur du charbon de chêne ou de noyer. Le porc devient si tendre une fois cuit qu'on peut le défaire en morceaux avec les doigts. C'est d'ailleurs ce que l'on fait pour concocter les fameux sandwiches de *pulled pork* caroliniens – quoique certains chefs préfèrent déchiqueter leur porc en tout petits morceaux avec un couperet à viande. Il est important que la viande soit déchiquetée, que ce soit à l'aide d'un couteau ou avec les doigts, pour qu'elle puisse bien s'imprégner de la sauce barbecue. En Caroline, la viande cuite au barbecue est rarement servie en tranches. Certains chefs caroliniens badigeonnent la viande d'une sauce à base de vinaigre durant la cuisson ; d'autres préfèrent laisser la viande nature pour ne pas interférer avec le goût de fumée que confère le charbon.

Les sauces barbecue des Carolines se distinguent vraiment de celles des autres États. J'ai relevé trois types distincts, tous très différents de la sauce barbecue classique. Le nord-est de la Caroline du Nord privilégie une sauce liquide et claire à base de vinaigre de cidre ou de vinaigre blanc additionné de sel, de flocons de piment fort et d'un peu de sucre. Dans l'ouest de l'État, on ajoute souvent du ketchup ou de la sauce tomate à cette mixture. Cette sauce rouge, poivrée et acidulée ne se trouve nulle part ailleurs au pays. En Caroline du Sud et dans le sud de la Caroline du Nord, on a affaire à une sauce de couleur jaune qui contient du vinaigre, de la moutarde et un ingrédient sucré (sucre, mélasse ou miel). Cette sauce est la plus sucrée de leurs sauces barbecues et, encore là, elle n'est pas particulièrement sucrée.

En Caroline, le barbecue se mange traditionnellement en sandwich et est accompagné de salade de chou et d'une sauce vinaigrée.

Memphis

À Memphis, on s'y connaît en barbecue. Chaque année, en mai, cette ville du Tennessee organise, sur la rive du Mississippi, le plus grand concours de barbecue au monde. Trois cents équipes issues d'une trentaine d'États américains et d'une demi-douzaine de pays se disputent alors le titre de champion du monde du barbecue.

On retrouve toutes sortes de poissons, de fruits de mer et de coupes de viande sur les barbecues de Memphis. Cela dit, ce sont les côtes levées et l'épaule de porc qui sont à l'honneur. L'épaule de porc est fumée à la perfection et servie en tranches minces avec de la sauce barbecue. Véritable spécialité de Memphis, les côtes levées sont apprêtées d'une façon que l'on ne retrouve nulle part ailleurs : la viande est frottée avec une mixture d'épices sèches, fumée, puis frottée de nouveau avant d'être servie. Mes côtes levées favorites sont celles du *Charlie Vergos' Rendez-vous,* un resto du centre-ville qui emploie une méthode très particulière où la grille du barbecue est placée à bonne distance des charbons pour une cuisson relativement indirecte.

Les côtes levées frottées à sec sont vraiment mes préférées. Cette méthode de préparation ne masque pas le goût de la viande comme c'est si souvent le cas avec les sauces barbecues ; bien au contraire, elle en rehausse la texture et la saveur.

Kansas City

Kansas City est, avec Memphis, l'épicentre du barbecue américain. Cette ville nichée sur la berge de la rivière Missouri compte plus de 90 restaurants de barbecue, du plus modeste au plus chic. À l'instar de leurs cousins du Tennessee et de la Caroline, les Kansasais adorent le porc, particulièrement les côtes levées. Ils ont même élaboré tout un vocabulaire pour les décrire: le terme *rib tip* désigne les retailles grasses et croustillantes que l'on découpe et que l'on sert à part; *long end* désigne la portion maigre d'un carré de porc et *short end,* sa portion plus épaisse et charnue. Les petites côtes de dos sont de loin les plus succulentes.

Les Kansasais sont aussi de grands amateurs de bœuf, et ce, depuis les années 1960, époque où Kansas City était un centre important de l'industrie de la viande. Ici comme à Memphis, on frotte la viande avec un mélange sec de sel, de paprika et d'épices avant de la faire cuire.

Bien que l'on n'ait pas tendance ici à badigeonner la viande durant la cuisson, la sauce demeure un ingrédient capital du barbecue kansasais. Épaisse et sucrée, la sauce locale typique se veut un mélange complexe incluant ketchup (ou sauce tomate), cassonade, sirop de maïs, mélasse, vinaigre, oignon, ail, flocons de piment fort et fumée liquide. On y ajoute même parfois du jus de pomme! La sauce KC Masterpiece, une marque fondée par un pédopsychologue du nom de Rich Davis, est sans doute la plus connue et la plus vendue des sauces kansasaises. Cela dit, tout amateur de barbecue devrait essayer la sauce du restaurant *Arthur Bryant's,* une sauce âpre et piquante, au goût crayeux, faite à base de vinaigre et de paprika.

Les *burnt edges* sont une spécialité exclusive à Kansas City. Lorsqu'on fume une pointe de poitrine, les extrémités de la pièce de viande carbonisent légèrement: ce sont là les *burnt edges,* des bouchées de bœuf grasses à souhait qui ont un merveilleux petit goût de brûlé. C'est au *Arthur Bryant's* qu'on trouve les meilleurs *burnt edges.*

Texas

C'est au restaurant *Bodacious Barbecue* de Longview que j'ai découvert le barbecue texan. Je peux encore évoquer, quelque 30 années plus tard, la tendreté incomparable et le succulent goût de fumée de la pointe de poitrine que j'ai mangée là.

Au Texas, le bœuf règne en maître, et plus particulièrement la pointe de poitrine, qui est la coupe de prédilection. Le secret du barbecue texan réside dans la qualité de la viande, dans le long temps de cuisson et dans le choix du charbon, le chêne étant l'essence privilégiée. Une pointe de poitrine préparée selon la méthode texane cuira jusqu'à 18 h sur la braise. La pièce de viande présentera un anneau rouge ou rosé au terme de la cuisson, un phénomène que l'on n'observe que sur les viandes qui ont été fumées longuement. Autre caractéristique typique du Texas, la viande n'est pas épicée au préalable et n'est pas badigeonnée durant la cuisson.

Le bœuf barbecue du Texas est généralement tranché et mangé en sandwich, entre deux tranches de pain blanc. La plupart des sauces barbecue de la région sont à base de tomate et d'assaisonnement au chile. Elles sont piquantes et vinaigrées. « On n'aime pas les sauces sucrées, par ici », déclare le chef cuisinier du restaurant *Sonny Bryant's* de Dallas, dont la sauce barbecue est fumée sur le gril en même temps que la viande, ce qui lui donne une saveur incroyablement riche.

Selon la Texas Restaurant Association, on compterait aujourd'hui plus de 30 000 restaurants de barbecue au Texas. La plupart de ces restos servent des côtes levées, de l'épaule de porc, des saucisses, de la dinde et d'autres types de viandes, mais pour goûter au vrai barbecue texan, il faut commander la pointe de poitrine.

3. Retirer la sauce du feu, ajouter plus de jus de citron, de sel ou de flocons de piment au besoin; la sauce doit être très relevée. Laisser refroidir à température ambiante avant de servir. Cette sauce se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant au moins 2 semaines au réfrigérateur.

NOTE: Si on préfère une sauce à la rhubarbe, commencer à l'étape 2 en remplaçant les prunes par 480 g (1 lb) de rhubarbe, parée et coupée en dés. Il faudra ajouter 1 c. à soupe de sucre ou plus afin d'obtenir une sauce pas trop acidulée.

PHILIPPINES

SAUCE BARBECUE AUX PRUNES ET AU GINGEMBRE

250 ML (1 TASSE)
EN ACCOMPAGNEMENT

Voici une sauce barbecue orientale à base de prunes bien contemporaine que vous aimerez avec le canard, le porc et les côtes. C'est le chef Romy Dorotan du *Cendrillon* de New York qui m'a donné envie d'inventer une sauce qui surpasse la sauce aux prunes chinoise vendue en bouteille. Pour dénoyauter les prunes, coupez chaque fruit en faisant une incision sur toute sa circonférence de façon à pénétrer jusqu'au noyau. Tournez ensuite les deux moitiés dans le sens contraire pour les décoller du noyau et les séparer. Il ne reste plus qu'à retirer le noyau à l'aide d'une cuillère.

360 g (12 oz) de prunes mûres, dénoyautées (4 à 5 prunes)
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
1 tige de citronnelle fraîche, parée et hachée finement ou 1 lanière de zeste de citron de 5 cm x 1,25 cm (2 po x ½ po), taillée à l'aide d'un couteau éplucheur
1 piment fort, épépiné (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés finement
1 grosse gousse d'ail, émincée
2 c. à soupe de sauce soja, ou plus au goût
2 c. à soupe de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 1 c. à soupe de sauce soja régulière + 1 c. à soupe de mélasse
2 c. à soupe de miel, ou plus au goût
1 c. à soupe de vinaigre de riz
2 c. à café (2 c. à thé) de jus de citron fraîchement pressé, ou plus au goût

1. Dans une grande casserole à fond épais à l'épreuve de la corrosion, à feu moyen, porter à ébullition les prunes, le gingembre, la citronnelle, le piment, les oignons verts, l'ail, la sauce soja, le ketchup, le miel, le vinaigre de riz, le jus de citron et 125 ml (½ tasse) d'eau. Réduire la chaleur à feu moyen-doux et cuire doucement à découvert de 5 à 10 min, jusqu'à ce que les prunes soient très tendres. Réduire en purée à l'aide du robot de cuisine ou du mélangeur. Remettre la purée dans la casserole. Goûter et ajouter plus de sauce soja, de miel ou de jus de citron au besoin; la sauce doit être sucrée, aigre et épicée. Si elle est trop épaisse, ajouter un peu d'eau.

2. Verser la sauce dans un bol et la servir chaude ou à température ambiante. Elle se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant au moins 1 semaine au réfrigérateur.

BANGLADESH

SAUCE BARBECUE À LA MANGUE ET AU TAMARIN

425 ML (1 ¾ TASSE)
EN ACCOMPAGNEMENT

J'ai créé cette recette en m'inspirant d'une recette du Bangladesh à laquelle je n'avais encore jamais goûté. Un chauffeur de taxi originaire de ce pays me l'a décrite avec une telle passion que j'ai pu facilement imaginer ses saveurs. Cette sauce fait partie d'un vaste répertoire de chutneys au tamarin très prisés sur tout le sous-continent indien. Nappez-en généreusement les viandes, la volaille et les fruits de mer.

375 ml (1 ½ tasse) d'Eau de tamarin (p. 269) ou de purée de tamarin décongelée
160 g (1 tasse) de mangue mûre, en dés
1 oignon moyen, haché finement
1 morceau de 8 x 5 cm (3 x 2 po) de poivron vert, haché finement
2 piments serranos ou jalapeños, épépinés et hachés finement
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
3 c. à soupe de cassonade foncée, ou plus au goût
¼ c. à café (¼ c. à thé) de sel, ou plus au goût
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée
1 c. à soupe de jus de citron vert, fraîchement pressé

1. Dans une casserole à fond épais, mettre l'eau de tamarin, la mangue, les oignons, les poivrons, les piments, le gingembre, la cassonade et le sel. Porter à ébullition à feu moyen, puis réduire la chaleur à feu moyen-doux et cuire doucement à découvert environ 20 min, jusqu'à ce que la mangue et les oignons soient très tendres. Remuer souvent. Ajouter la coriandre et le jus de citron et retirer du feu.

2. Réduire en purée à l'aide du robot de cuisine ou du mélangeur. Goûter et ajouter plus de cassonade ou de sel au besoin; la sauce doit être aigre-douce.

3. Verser dans des petits bols individuels et servir à température ambiante. Cette sauce se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant plusieurs jours au réfrigérateur.

VIETNAM

SAUCE AUX CREVETTES ET AUX POMMES

MAM NEM

175 ML (¾ TASSE)
EN ACCOMPAGNEMENT

Voici l'une des sauces les plus exotiques du Vietnam. Malgré le mélange qui peut sembler étrange – crevettes et pommes –, il s'agit d'une sauce extrêmement bonne et facile à réaliser. Je l'ai découverte à Saigon où on la faisait avec de la purée d'ananas. J'aime le goût sucré très simple de la compote de pommes. Servez le *mam nem* avec le porc et le poisson grillés.

1 c. à soupe d'huile végétale
1 gousse d'ail, émincée
120 g (4 oz) de crevettes, décortiquées et déveinées (voir encadré p. 408), puis hachées très finement
2 c. à soupe de sauce de poisson orientale, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de sambal œlek ou autre pâte ou sauce au piment, ou plus au goût
60 g (½ tasse) de compote de pommes sans sucre

1. Dans une petite casserole à fond épais, chauffer l'huile à feu moyen-élevé. Ajouter l'ail et cuire environ 15 secondes, jusqu'à ce qu'une bonne odeur commence à se dégager; ne pas faire dorer. Ajouter les crevettes et cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'elles deviennent opaques. Ajouter la sauce de poisson, le sambal œlek et la compote de pommes. Porter à ébullition et retirer du feu. Ajouter plus de sauce de poisson ou de sambal œlek au besoin; la sauce doit être très relevée.

2. Transvaser dans un bol et laisser refroidir à température ambiante. Cette sauce se conserve dans un contenant à fermeture hermétique au moins 3 jours au réfrigérateur. Avant de servir, laisser reposer à température ambiante.

THAÏLANDE

SAUCE BARBECUE SIMPLE AU TAMARIN

250 ML (1 TASSE)
EN ACCOMPAGNEMENT

En Amérique du Nord, on aime le contraste entre le sucre ou la mélasse que l'on allie au vinaigre et à la sauce piquante. Un contraste semblable existe pour les sauces barbecue thaïlandaises. La recette suivante est la variante d'une sauce servie au restaurant *Bahn Thai* de Bangkok. Son goût piquant vient du tamarin. Elle est particulièrement bonne avec le poisson et le poulet grillés. À vous de décider combien de piments vous mettrez!

60 ml (¼ tasse) d'Eau de tamarin (p. 269) ou de purée de tamarin décongelée
60 ml (¼ tasse) de sauce de poisson orientale
55 g (¼ tasse) de sucre
2 grosses échalotes, hachées finement
1 à 6 piments thaïs, serranos ou jalapeños, épépinés et coupés en fines tranches (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)

Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, combiner l'eau de tamarin, la sauce de poisson, le sucre et 2 c. à soupe d'eau jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les échalotes et les piments et remuer. Servir immédiatement à température ambiante ou à un autre moment, de préférence la journée même.

ESPAGNE

SAUCE ROMESCO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
ENVIRON 500 ML (2 TASSES)

Voici la sauce la plus célèbre de la Catalogne grâce à sa purée de tomate, son ail, ses piments séchés et ses poivrons frais que l'on épaissit à la manière du pays, c'est-à-dire avec du pain grillé et des amandes moulues. Traditionnellement, on fait griller ces ingrédients au four dans le but d'intensifier leurs saveurs. Je préfère personnellement griller les légumes et le pain sur le gril. Les Catalans utilisent un piment séché appelé *anorra*. Si vous n'en trouvez pas, prenez un piment ancho ou pasilla. (Dans le pire des cas, mettez de 1 à 2 c. à soupe d'assaisonnement au chile.) On sert la sauce romesco avec les viandes, le poulet et les fruits de mer grillés.

NÉCESSAIRE

Panier à légumes (facultatif)

INGRÉDIENTS

3 piments séchés anorra ou 1 piment ancho ou pasilla
1 petit poivron rouge
2 grosses tomates mûres (ou 3 moyennes)
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
5 gousses d'ail, pelées
1 petit oignon, en quartiers
1 tranche de pain blanc de campagne
3 c. à soupe d'amandes entières, légèrement grillées (voir encadré p. 126)
1 feuille de laurier
3 c. à soupe de persil plat, haché finement
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût
Sel et poivre noir fraîchement moulu

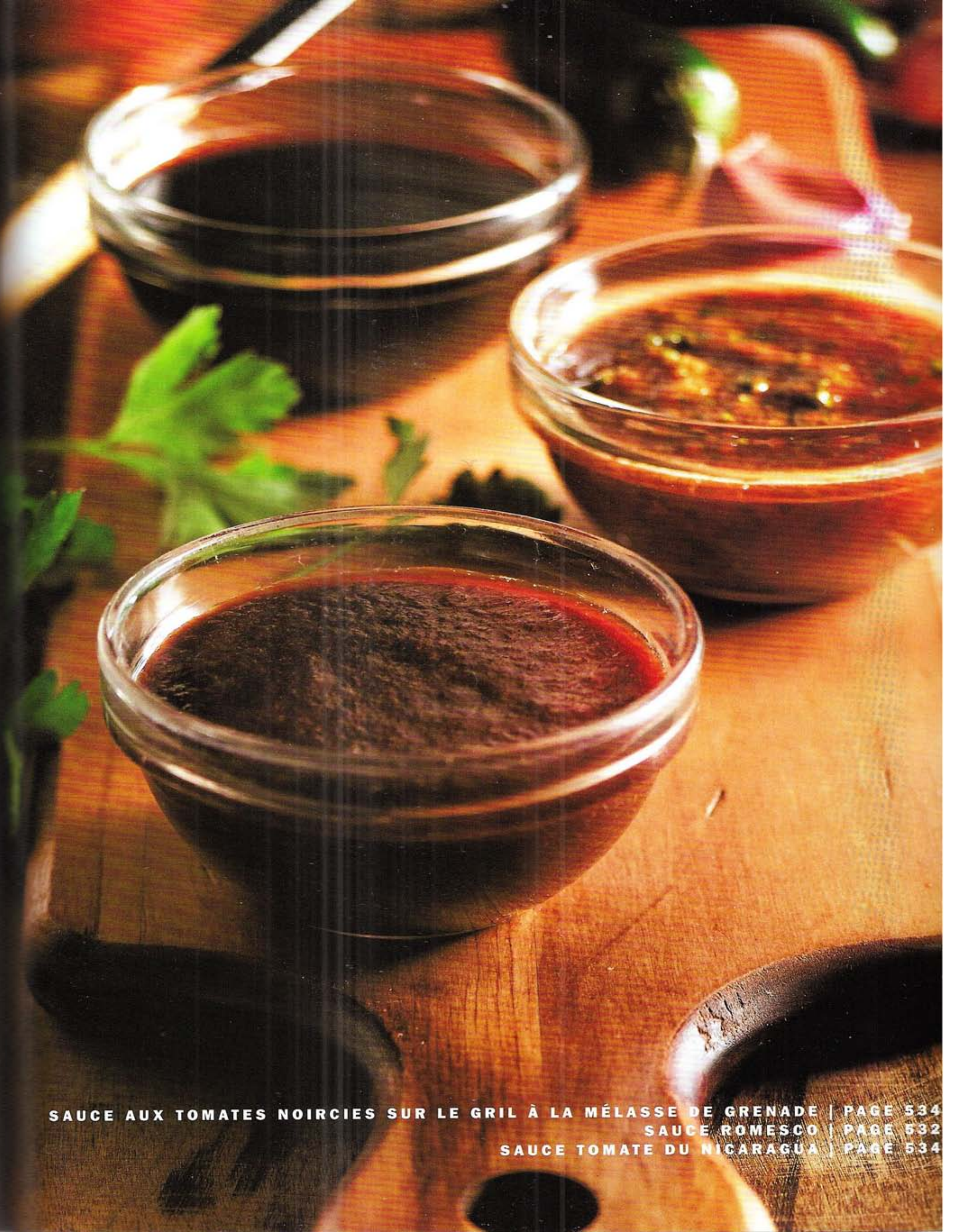
1. Mettre les piments dans un bol et les recouvrir d'eau chaude. Laisser tremper environ 30 min pour les assouplir.

2. Égoutter les piments, conserver le liquide de trempage et éponger avec du papier absorbant. Si on désire une sauce plus douce, épépiner d'abord les piments. Réserver.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, préchauffer le panier à légumes pendant 5 min, puis brosser et huiler le panier ou la grille. Badigeonner d'huile le poivron et les tomates et cuire de 10 à 15 min en tout, jusqu'à ce que leur pelure soit noircie. Mettre l'ail et les oignons dans un bol et remuer avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Cuire sur la grille chaude de 4 à 8 min, en les retournant à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce qu'ils soient dorés sur toutes les faces. Griller la tranche de pain environ 1 à 2 min de chaque côté. Cuire les piments 20 secondes de chaque côté, jusqu'à ce que leur odeur commence à se dégager. En fin de cuisson, laisser refroidir les légumes, le pain et les piments dans une grande assiette.

5. Retirer la peau noircie du poivron et des tomates; retirer le pédoncule du poivron et épépiner. Réduire les tomates en pâte lisse à l'aide du robot de cuisine ou du mélangeur. Ajouter l'ail grillé, les oignons, le poivron, le pain, les piments, les amandes, le laurier, le persil, le vinaigre de vin et l'huile d'olive restante. Saler et poivrer. Mixer jusqu'à texture lisse. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu de liquide de trempage des piments pour la rendre facile à verser. Ajouter plus de vinaigre ou de sel au besoin.



SAUCE AUX TOMATES NOIRCIES SUR LE GRIL À LA MÉLASSE DE GRENADE | PAGE 534
SAUCE ROMESCO | PAGE 532
SAUCE TOMATE DU NICARAGUA | PAGE 534

6. Servir à température ambiante. Cette sauce se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant au moins 3 jours au réfrigérateur.

NICARAGUA

SAUCE TOMATE DU NICARAGUA

SALSA MARINARA

ENVIRON 500 ML (2 TASSES)
EN ACCOMPAGNEMENT

Les habitants du Nicaragua appellent cette sauce «marinara», mais elle ne ressemble en rien à la sauce italienne du même nom. Dans ce pays, elle fait partie des trois accompagnements traditionnels pour les viandes grillées. Les deux autres sont le *chimichurri* (p. 539), une sauce à base de persil, et les Oignons marinés (*cebollita*) (p. 503). Servez la *salsa marinara* avec les Steaks à la mode du Nicaragua (p. 164).

3 c. à soupe de vinaigre blanc distillé, ou plus au goût
3 c. à soupe de ketchup
3 tomates mûres, pelées et épépinées (voir p. 512), puis hachées finement
2 oignons moyens, en fines tranches
½ poivron vert moyen, équeuté, épépiné et coupé en fines tranches
2 gousses d'ail, émincées
3 c. à soupe de persil plat frais, haché finement
1 à 2 piments jalapeños, épépinés et coupés en dés
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Dans une petite casserole à l'épreuve de la corrosion, combiner le vinaigre, le ketchup et 125 ml (½ tasse) d'eau. Porter à ébullition à feu moyen. Ajouter les tomates, les oignons, les poivrons, l'ail, le persil et les piments. Réduire la chaleur à feu doux et cuire doucement de 5 à 10 min, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Retirer du feu, saler, poivrer et ajouter plus de vinaigre au besoin; la sauce doit être très relevée. Cette sauce se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant au moins 3 jours au réfrigérateur.

LIBAN

SAUCE AUX TOMATES NOIRCIES SUR LE GRIL À LA MÉLASSE DE GRENADE

KHASHKESH

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
ENVIRON 250 ML (1 TASSE)

Le *khashkesh* n'est pas une sauce tomate ordinaire. Le fait de faire griller les tomates lui donne un goût fumé caractéristique, tandis que la mélasse de grenade lui confère un goût à la fois sucré et suret plutôt surprenant. (On peut trouver la mélasse de grenade dans les épiceries du Moyen-Orient, mais j'en ai aussi inclus une recette dans ce livre.)

1 grosse tomate mûre
1 gousse d'ail, émincée
2 c. à soupe de Mélasse de grenade (p. 271) ou 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre de Cayenne, ou plus au goût
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Poser la tomate sur le gril et cuire de 8 à 12 min, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que la peau soit noircie sur toutes les faces. Laisser refroidir dans une assiette.

3. Retirer la peau noircie de la tomate. Mettre la tomate dans le robot de cuisine, ajouter l'ail, la Mélasse de grenade et le poivre de Cayenne. Saler, poivrer et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière. Ajouter plus de poivre de Cayenne ou de sel au besoin; la sauce doit être très relevée. Servir à température ambiante au cours des 4 heures suivantes.

JAPON

SAUCE TERIYAKI CLASSIQUE

ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE) EN ACCOMPAGNEMENT

Plusieurs croient que le teriyaki est une marinade, mais dans la cuisine japonaise traditionnelle il s'agit plutôt d'une glace ou d'une sauce barbecue que l'on badigeonne sur les viandes et les fruits de mer grillés très simplement. *Teri* signifie « lustre » et *yaki*, « grillé ». Cette recette est d'un dépouillement tout à fait zen. Elle m'a été inspirée par le regretté Shizuo Tsuji, auteur de l'imposant *Japanese Cooking: A Simple Art.*

125 ml (½ tasse) de sauce soja
125 ml (½ tasse) de saké ou de xérès sec
125 ml (½ tasse) de mirin (vin de riz sucré) ou de crème de xérès
2 c. à soupe de sucre

1. Dans une petite casserole à fond épais, à feu élevé, porter à ébullition la sauce soja, le saké, le mirin et le sucre. Réduire la chaleur à feu moyen et cuire doucement environ 5 min, jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la sauce soit épaisse et sirupeuse.

2. Retirer du feu et laisser refroidir avant de l'utiliser pour glacer ou napper des aliments. Cette sauce se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant au moins 2 semaines au réfrigérateur.

INDONÉSIE

KETCHUP INDONÉSIEN

KETJAP MANIS

ENVIRON 750 ML (3 TASSES) EN ACCOMPAGNEMENT

Demandez du ketchup dans l'un des quatre pays les plus populeux du monde et l'on vous servira du *ketjap manis,* une sauce soja épicée, sucrée, épaisse et sirupeuse. À première vue, rien ne saurait être plus différent de notre ketchup rouge sang. Mais ces deux condiments sont cousins puisqu'ils partagent le même ancêtre.

Voici une recette maison merveilleuse avec les viandes et les fruits de mer grillés. Mélangé à parts égales avec du beurre fondu, le *ketjap manis* se transforme en sauce à badigeonner pour le poisson grillé. J'ai occidentalisé légèrement la recette en remplaçant le galanga et les feuilles de salam par du gingembre et des feuilles de laurier. Si vous avez la patience de partir à la recherche de ces ingrédients dans les épiceries orientales, le résultat n'en sera que plus authentique.

Dans ce livre, je suggère une recette encore plus simple composée à parts égales de sauce soja et de mélasse, mais si comme moi vous êtes friand de cuisine indonésienne, achetez du véritable *ketjap manis* ou, mieux encore, faites le vôtre.

500 ml (2 tasses) de sauce soja
300 g (1 ½ tasse) de cassonade dorée bien tassée, ou plus au goût
225 g (¾ tasse) de mélasse, ou plus au goût
2 gousses d'ail, aplaties à l'aide du dos d'un couperet et pelées
2 tranches de gingembre ou de galanga frais de 6 mm (¼ po) d'épaisseur, pelées et aplaties à l'aide du dos d'un couperet
2 grains d'anis étoilé entiers ou 1 c. à café (1 c. à thé) de liqueur d'anisette + ¼ c. à café (¼ c. à café) d'arôme de fumée liquide
1 feuille de laurier ou de salam
1 c. à café (1 c. à thé) de graines de coriandre

1. Dans une casserole moyenne à fond épais, combiner la sauce soja, la cassonade, la mélasse, l'ail, le gingembre, l'anis étoilé, la feuille de laurier et les graines de coriandre. Porter à ébullition à feu moyen et remuer jusqu'à dissolution de la cassonade. Réduire la chaleur à feu moyen-doux et cuire doucement à découvert en remuant de 8 à 10 min, jusqu'à ce que le ketchup soit légèrement sirupeux et parfumé. Ajouter de la cassonade ou de la mélasse au besoin ; le ketchup doit être légèrement sucré.

2. Filtrer dans un bocal propre et laisser refroidir ; ce ketchup se conservera dans un contenant à fermeture hermétique pendant plusieurs mois au réfrigérateur.

CHINE

SAUCE HOISIN AU PIMENT

ENVIRON 250 ML (1 TASSE)
EN ACCOMPAGNEMENT

Cette sauce extrêmement simple a conquis une très vaste région qui inclut la Chine et le Sud-Est asiatique. Deux ingrédients seulement sont requis : la sauce hoisin (une sauce foncée et sucrée à base de haricots de soja) et la sauce au piment fort. Dans le dernier cas, il peut s'agir d'une sauce thaïe ou de n'importe quelle autre sauce au piment de qualité. Vous pouvez en utiliser plus ou moins selon votre degré de tolérance et l'intensité que vous souhaitez obtenir. Servez la sauce hoisin au piment avec les satés et les autres viandes grillées à la mode orientale.

160 ml (⅔ tasse) de sauce hoisin
80 ml (⅓ tasse) de sauce au piment fort

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, combiner la sauce hoisin et la sauce au piment (voir Note). Verser dans des petits bols pour servir.

NOTE : Pour une jolie présentation, verser un peu de sauce hoisin dans un petit bol et ajouter un peu de sauce au piment au centre sur le dessus. Mélanger les 2 sauces avec la pointe d'une baguette chinoise et servir comme trempette.

JAPON

DEUX SAUCES BARBECUE AU MISO

EN ACCOMPAGNEMENT

Ces deux sauces crémeuses à la fois sucrées et salées font la fierté des gastronomes japonais. Vous les trouverez autant dans les petits comptoirs à yakitori que dans les grands restaurants. Leur goût relevé provient du miso, une pâte très nutritive à base de céréales et de haricots de soja fermentés. Il est difficile de décrire parfaitement le goût du miso, mais imaginez le côté très salé d'un cube de bouillon croisé avec l'onctuosité du fromage à la crème.

On peut se procurer le miso dans la plupart des supermarchés et tous les magasins d'aliments naturels. Il se conserve au réfrigérateur pendant plusieurs mois. Voici deux sauces barbecue japonaises qui le mettent bien en valeur.

SAUCE BARBECUE AU MISO BLANC

ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE)

Le miso blanc (qui est plutôt beige) est le plus connu puisqu'on l'utilise couramment pour faire la soupe miso et certaines sauces à salades japonaises. Appelé *shiro-miso* dans l'Empire du Soleil levant, il est fabriqué avec des haricots de soja et du riz. C'est ce dernier ingrédient qui lui confère son léger goût sucré. Cette recette rompt avec la tradition de deux façons. D'abord, j'ai remplacé les jaunes d'œufs par de la mayonnaise. La sauce étant parfois servie chaude sans avoir été cuite préalablement, je préfère éviter les œufs crus. Deuxièmement, je prends du bouillon de légumes au lieu du *dashi* (bouillon de poisson léger auquel on ajoute des flocons de bonite et des algues laminaires *kelp*). Les puristes pourront prendre 2 jaunes d'œufs et 2 c. à soupe de dashi au goût. Cette sauce est délicieuse avec le tofu et les légumes grillés.

240 g (1 tasse) de miso blanc
2 c. à soupe de saké ou de xérès sec
2 c. à soupe de mirin (vin de riz sucré) ou de crème de xérès
2 c. à soupe de sucre
2 c. à soupe de mayonnaise
2 c. à soupe de bouillon de légumes, de dashi (voir note d'introduction) ou d'eau

1. Dans un bain-marie, à l'aide d'un fouet, combiner le miso, le saké, le mirin, le sucre et la mayonnaise jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Verser graduellement le bouillon en fouettant. Cuire doucement environ 5 min, en remuant, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et crémeuse. Retirer la casserole du dessus et laisser refroidir à température ambiante.

2. Verser dans un bol de service. Cette sauce se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant au moins 3 jours au réfrigérateur. Réchauffer à température ambiante avant de servir.

SAUCE BARBECUE
AU MISO ROUGE

ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE)

Le miso rouge a une couleur brunâtre tirant sur le rouge. Il est riche et salé et ne présente pas le même léger goût sucré que le miso blanc. Appelé *aka-miso* en japonais, il contient de l'orge, du riz et des haricots de soya fermentés. Cette sauce est très recommandée avec le saumon et les légumes grillés.

240 g (1 tasse) de miso rouge
2 c. à soupe de saké ou de xérès sec
2 c. à soupe de mirin (vin de riz sucré) ou de crème de xérès
2 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
2 c. à soupe de mayonnaise
2 c. à soupe de bouillon de légumes, de dashi (voir la note d'introduction de la recette précédente) ou d'eau

1. Dans un bain-marie, à l'aide d'un fouet, combiner le miso, le saké, le mirin, le sucre et la mayonnaise jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Verser graduellement le bouillon en fouettant. Cuire doucement environ 5 min, en remuant, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et crémeuse. Retirer la casserole du dessus et laisser refroidir à température ambiante. Ajouter du sucre au besoin et bien mélanger.

2. Verser dans un bol de service. Cette sauce se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant au moins 3 jours au réfrigérateur. Réchauffer à température ambiante avant de servir.

THAÏLANDE

SAUCE THAÏE
AUX ARACHIDES

ENVIRON 250 ML (1 TASSE) EN ACCOMPAGNEMENT

Dans les pays du Sud-Est asiatique, la sauce aux arachides est un accompagnement quotidien pour les satés. Il existe autant de recettes qu'on trouve de vendeurs de satés dans les rues. Je vous présente ma version agrémentée de lait de coco.

2 c. à café (2 c. à thé) de gingembre frais, pelé et émincé
1 à 2 piments thaïs, serranos ou jalapeños, épépinés et émincés (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)
1 gousse d'ail, émincée
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et émincés
80 g (⅓ tasse) de beurre d'arachide croquant
80 ml (⅓ tasse) de lait de coco en conserve ou maison (p. 588), ou plus au besoin
2 c. à soupe de sauce de poisson orientale ou de sauce soja, ou plus au goût
1 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) de sucre
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée (facultatif)

1. Dans une petite casserole à fond épais, combiner le gingembre, le piment, l'ail, les oignons verts, le beurre d'arachide, le lait de coco, la sauce de poisson, le jus de citron vert, le sucre et la coriandre. Porter à ébullition à feu moyen, bien mélanger, réduire la chaleur à feu doux et cuire doucement à découvert de 5 à 10 min. La sauce doit être épaisse mais facile à verser; au besoin, ajouter un peu de lait de coco pour l'éclaircir.

2. Retirer du feu et ajouter plus de sauce de poisson, de jus de citron vert ou de sucre au besoin; le goût doit être très relevé. Servir la sauce chaude ou à température ambiante; elle se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant au moins 3 jours au réfrigérateur.

ANTILLES NÉERLANDAISES

SAUCE AUX ARACHIDES

PINDASAUS

**ENVIRON 500 ML (2 TASSES)
EN ACCOMPAGNEMENT**

Le tamarin donne un goût sucré et acidulé à cette sauce, une adaptation du grand classique indonésien qui nous vient des Antilles néerlandaises. Les Brochettes de poulet des Antilles néerlandaises (p. 80) sauront en tirer profit de même que les autres plats de poulet et de fruits de mer grillés.

25 g (¼ tasse) d'oignons, hachés finement
1 gousse d'ail, émincée
1 c. à café (1 c. à thé) de sambal œlek, de pâte de piment ou de sauce aux piments forts
180 g (¾ tasse) de beurre d'arachide crémeux
60 ml (¼ tasse) d'Eau de tamarin (p. 269) ou de purée de tamarin décongelée
2 c. à soupe de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 1 c. à soupe de sauce soja régulière + 1 c. à soupe de mélasse, ou plus au goût
2 c. à soupe de vinaigre blanc distillé, ou plus au goût

1. À l'aide d'un pilon et d'un mortier, réduire en pâte les oignons, l'ail et le sambal œlek. À défaut d'un mortier et d'un pilon, mettre les ingrédients dans le robot de cuisine ou le mélangeur et mixer jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Transvaser dans une casserole à l'épreuve de la corrosion, ajouter le beurre d'arachide, l'eau de tamarin, le ketchup, le vinaigre et 175 ml (¾ tasse) d'eau.

2. Porter à ébullition à feu moyen, réduire la chaleur à feu doux et cuire doucement à découvert environ 5 min, jusqu'à ce que la sauce soit foncée et bien parfumée. Ajouter un peu d'eau au besoin pour qu'elle soit facile à verser. Retirer du feu et ajouter plus de sauce soja et de vinaigre au besoin; la sauce doit être très relevée.

3. Servir la sauce chaude ou à température ambiante; elle se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant au moins 3 jours au réfrigérateur.

ÉTATS-UNIS

SAUCE BARBECUE AU CAFÉ TURC DU CHEF JAKE

**ENVIRON 500 ML (2 TASSES)
EN ACCOMPAGNEMENT**

Cette recette vient du chef Jake, mon beau-fils, qui la sert avec le mérou grillé et les viandes riches telles que le porc et l'agneau. Cette sauce unique renferme de la sauce hoisin, de la cardamome et du café.

2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 oignon moyen, haché finement
1 poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et haché finement
3 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
375 ml (1 ½ tasse) de café turc ou de café expresso liquide
60 ml (¼ tasse) de sauce hoisin
2 c. à soupe de vinaigre balsamique
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de poudre de cacao non sucrée
2 c. à café (2 c. à thé) de cardamome moulue
2 c. à soupe de miel, ou plus au goût
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Dans une grande casserole à l'épreuve de la corrosion, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les oignons, les poivrons, l'ail et le gingembre et cuire environ 5 min pour attendrir sans faire dorer. Ajouter le café, la sauce hoisin, le vinaigre, le cacao et la cardamome. Augmenter la chaleur et porter à ébullition.

2. Réduire la chaleur à feu doux et laisser cuire doucement à découvert en remuant de temps à autre, pendant

10 min, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et parfumée. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau. Réduire en purée à l'aide du robot de cuisine ou du mélangeur. Ajouter le miel pour donner une apparence lustrée à la sauce. Saler, poivrer et ajouter plus de miel au besoin.

3. Transvaser la sauce dans un bol et la servir chaude ou à température ambiante. Cette sauce se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant plusieurs semaines au réfrigérateur.

AMÉRIQUE DU SUD

CHIMICHURRI DE BASE

ENVIRON 500 ML (2 TASSES) EN ACCOMPAGNEMENT

Partout en Amérique du Sud, le *chimichurri* accompagne les viandes grillées, et ce, depuis les petits stands regroupés le long des routes aux restaurants huppés, depuis le Nicaragua au nord jusqu'au Chili au sud et dans tous les pays hispaniques qui se trouvent entre les deux. Les recettes varient selon les pays, les chefs, les familles et les goûts. Les ingrédients de base sont pourtant les mêmes: persil, ail, huile d'olive et sel. Cette recette vient de Marono Fraga, propriétaire du *Estancia del Puerto* de Montevideo. Ne soyez pas affolé par la grande quantité d'ail. Le persil est excellent pour rafraîchir l'haleine.

1 botte de persil plat frais, équeutée
1 carotte moyenne, pelée et coupée en morceaux de 2,5 cm (1 po)
1 petite tête d'ail, en gousses séparées et pelées (8 à 10 gousses en tout)
250 ml (1 tasse) d'huile d'olive extravierge
80 ml (⅓ tasse) de vinaigre blanc ou de vinaigre distillé, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
½ c. à café (½ c. à thé) de piment rouge en flocons, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1. Dans le robot de cuisine, hacher le persil, les carottes et l'ail le plus finement possible.

2. Ajouter l'huile d'olive, le vinaigre de vin, le sel, l'origan, le piment en flocons, le poivre noir et 60 ml (¼ tasse) d'eau et bien mélanger. Ajouter plus de vinaigre, de sel ou de piment au besoin; la sauce doit être très relevée. Le *chimichurri* se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant plusieurs jours au réfrigérateur (rectifier l'assaisonnement juste avant de servir). Mais pour profiter pleinement de son goût, on aura avantage à le servir dans les heures qui suivent sa préparation.

ARGENTINE

CHIMICHURRI ROUGE

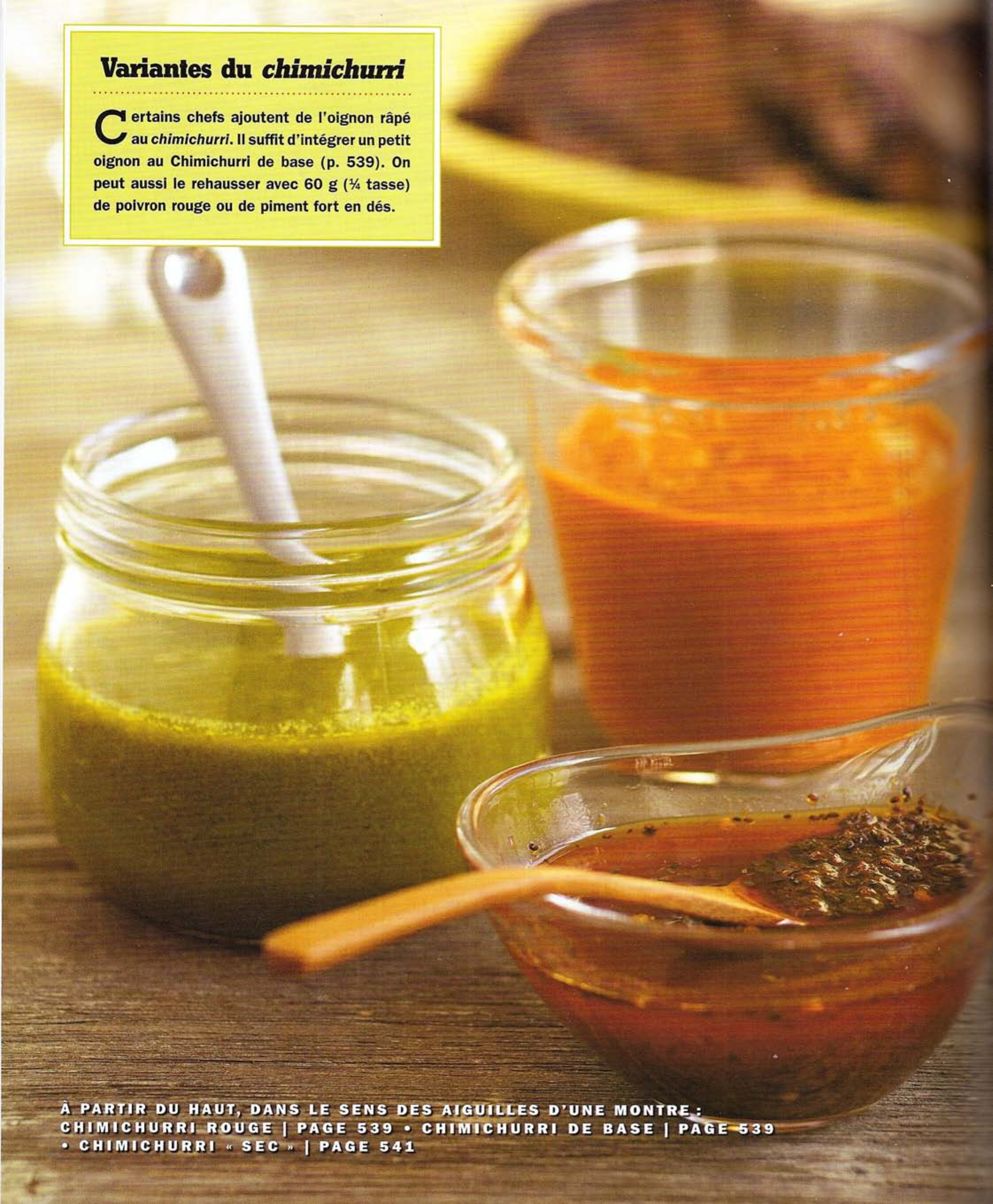
ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE) EN ACCOMPAGNEMENT

Le *chimichurri* classique est vert et contient du persil frais et de l'huile d'olive. En Argentine et en Uruguay, on trouve plusieurs variantes, dont le *chimichurri* rouge, une spécialité du vénérable *steakhouse La Cabaña* de Buenos Aires. Il se distingue de la plupart des autres pour deux raisons: il est cuit (la plupart sont crus) et parfumé au thon et à l'anchois. Les anchois nous rappellent deux sauces réputées dans le monde entier qui accompagnent brillamment les biftecks: la A1 et la Worcestershire. Quant au thon, il nous fait penser à la sauce italienne *tonnato* si délicieuse sur du rôti de veau servi froid ou encore avec le bœuf et les fruits de mer grillés. Voici comment j'ai tenté de reconstituer la recette de *La Cabaña*.

125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge
½ poivron rouge moyen, équeuté, épépiné et coupé en dés
½ carotte moyenne, pelée et coupée en dés
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et coupés en dés
¼ d'oignon moyen, en dés
1 branche de céleri moyenne, en dés
1 gousse d'ail, hachée finement
3 c. à soupe de thon en conserve dans l'eau, égoutté
1 filet d'anchois, épongé et haché

Variantes du *chimichurri*

Certains chefs ajoutent de l'oignon râpé au *chimichurri*. Il suffit d'intégrer un petit oignon au Chimichurri de base (p. 539). On peut aussi le rehausser avec 60 g (¾ tasse) de poivron rouge ou de piment fort en dés.



À PARTIR DU HAUT, DANS LE SENS DES AIGUILLES D'UNE MONTRE : CHIMICHURRI ROUGE | PAGE 539 • CHIMICHURRI DE BASE | PAGE 539 • CHIMICHURRI « SEC » | PAGE 541

2 c. à soupe de persil plat frais, haché
2 c. à café (2 c. à thé) de câpres, égouttées
250 ml (1 tasse) de sauce tomate
125 ml (½ tasse) d'eau ou de bouillon de poulet maison ou en conserve faible en sodium ou d'eau
60 g (¼ tasse) de pâte de tomates
1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
Sel et beaucoup de poivre noir fraîchement moulu

1. Dans une casserole moyenne à l'épreuve de la corrosion, chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajouter les poivrons, les carottes, les oignons verts, les oignons, le céleri et l'ail. Cuire 5 min pour attendrir sans faire dorer.

2. Ajouter le thon, les anchois, le persil, les câpres, la sauce tomate, le bouillon, la pâte de tomates, le vinaigre de vin et l'origan. Saler, poivrer et cuire à découvert environ 10 min, jusqu'à ce que la sauce épaississe et dégage tout son arôme.

3. Réduire en purée à l'aide du robot de cuisine ou du mélangeur. Remettre dans la casserole et cuire à feu moyen-doux 5 min. Retirer du feu et ajouter plus de vinaigre ou de sel au besoin; la sauce doit être très relevée.

4. Verser dans un bol et servir chaud ou à température ambiante. Cette sauce se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant au moins 3 jours au réfrigérateur.

ARGENTINE

CHIMICHURRI « SEC »

ENVIRON 175 ML (¾ TASSE) EN ACCOMPAGNEMENT

Voici le chimichurri dans son extrême simplicité: de l'huile d'olive parfumée aux fines herbes fraîches et aux flocons de piment. Je l'ai découvert en Argentine, au ranch *Estancia Cinacina*, où les propriétaires organisent des repas en plein air et des événements équestres pour les touristes. Dans certains marchés du pays, on vend des paquets de fines herbes mélangées qui serviront de base aux sauciers trop pressés. Servez ce *chimichurri* sur le bœuf grillé.

175 ml (¾ tasse) d'huile d'olive extravierge
3 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
1 c. à soupe d'origan séché
1 c. à soupe de basilic séché
2 c. à café (2 c. à thé) de paprika doux
1 c. à café (1 c. à thé) de thym séché
1 c. à café (1 c. à thé) de piment rouge en flocons
½ c. à café (½ c. à thé) de gros sel ou de sel marin, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût

Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger l'huile d'olive, le vinaigre de vin, l'origan, le basilic, le paprika, le thym, le piment en flocons, le sel et le poivre. Ajouter plus de sel ou de poivre au besoin. Le *chimichurri* se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant au moins 3 jours au réfrigérateur.

PORTUGAL

SAUCE PIQUANTE PORTUGAISE

PIRI-PIRI

ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE) EN ACCOMPAGNEMENT

Les Portugais ont appris à aimer les piments forts dans leur ancienne colonie du Brésil. Le piment recommandé ici est l'un des plus petits de la famille des *Capsicum*. Il a la forme d'un boulet de 6 à 12 mm (¼ à ½ po) de longueur. Sa petitesse masque très bien son goût féroce. Le piment piri-piri porte le nom de *malagueta* au Brésil et de *gindungo* en Angola. La sauce piri-piri est un *must* dans tous les pays où l'on parle le portugais. Si vous connaissez une épicerie portugaise ou brésilienne, vous pourrez y acheter ces piments frais ou en bocaux. On peut les remplacer par des piments de Cayenne frais ou marinés, des piments oiseaux du Mexique, des piments thaïlandais ou une pincée de jalapeños.

PRÉPARATION À L'AVANCE

Au moins 3 h pour laisser reposer la sauce

NÉCESSAIRE

1 gros bocal de 500 ml (2 tasses) bien lavé

INGRÉDIENTS

6 à 12 pimentas malaguetas ou autres piments rouges piquants
1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel ou de sel marin, ou plus au goût
80 ml (⅓ tasse) de vinaigre de vin rouge
175 ml (¾ tasse) d'huile d'olive extravierge

1. Couper les piments en fines tranches, puis les combiner avec le sel et le vinaigre de vin dans un bocal de 500 ml (2 tasses) muni d'un couvercle. Fermer le bocal hermétiquement et bien remuer jusqu'à dissolution du sel. Ajouter l'huile d'olive, 60 ml (¼ tasse) d'eau chaude et remuer de nouveau. Laisser reposer au frais de 3 h à 2 jours.

2. Goûter la sauce et ajouter du sel au besoin. Cette sauce se conserve dans un contenant à fermeture hermétique pendant plusieurs semaines au réfrigérateur. Mettre un morceau de pellicule plastique entre le couvercle et la bague pour prévenir la corrosion due au vinaigre.

BRÉSIL

SAUCE CAMPAGNARDE PIQUANTE

MOLHO DA COMPANHA

ENVIRON 500 ML (2 TASSES) EN ACCOMPAGNEMENT

Cette sauce piquante semblable à une salsa accompagne judicieusement les plats brésiliens de viandes grillées. Le piment *malagueta* est aussi fort qu'il est petit. On le vend dans des bocaux de vinaigre dans toutes les épiceries brésiliennes. Les autres choix sont le piment thaïlandais, le piment oiseau, le serrano ou le jalapeño. Même les flocons de piment fort feront l'affaire. Au Brésil, pour griller la viande, on verse de la sauce sur le dessus, puis on saupoudre de *farinha* (semoule de manioc). Consultez la recette de la p. [illegible] pour découvrir un dérivé exotique de la *farofa*.

1 oignon moyen, haché finement
1 grosse tomate mûre, hachée finement
½ poivron vert, équeuté, épépiné et haché finement
1 à 6 pimentas malaguetas ou autres piments rouges piquants, émincés
3 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
2 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé
1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, ou plus au goût
Sel et poivre noir fraîchement moulu

Dans un petit bol à l'épreuve de la corrosion, bien mélanger les oignons, les tomates, les poivrons, les piments, l'huile d'olive, le jus de citron vert, le vinaigre de vin et 60 ml (¼ tasse) d'eau. Saler, poivrer et ajouter plus de vinaigre de vin au besoin; la sauce doit être très relevée. Servir à température ambiante la journée même.

TRINITÉ-ET-TOBAGO

SAUCE À L'AIL

310 ML (1 ¼ TASSE) EN ACCOMPAGNEMENT

Vous croyez peut-être que l'énorme quantité d'ail rendra cette sauce indigeste, mais sachez que le jus de citron vert et le sel ont le pouvoir de la rendre suave et délicieuse. Même si elle a d'abord été créée pour accompagner les Darnes de requin grillées (p. 364), on peut imaginer que tous les autres poissons sauront aussi profiter d'une bonne dose de cet élixir.

8 gousses d'ail, hachées grossièrement
125 ml (½ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
125 ml (½ tasse) de vinaigre blanc distillé
1 c. à soupe de sel, ou plus au goût

Dans un mélangeur, combiner l'ail, le jus de citron vert, le vinaigre, le sel et 60 ml (¼ tasse) d'eau jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse et onctueuse. Ajouter plus de jus de citron vert ou du sel au besoin; le goût

doit être très relevé. Servir la sauce immédiatement ou conserver dans un contenant à fermeture hermétique jusqu'à 3 jours au réfrigérateur. Ramener à température ambiante avant de servir.

AFRIQUE DU NORD

DEUX SAUCES À LA HARISSA

EN ACCOMPAGNEMENT

La *harissa* est la sauce piquante de l'Afrique du Nord. Sous ce nom, on inclut autant la purée de tomates réchauffée avec des oignons et du paprika fort que des sauces plus complexes à base de citron confit et de cayenne. La *harissa* maison surpasse évidemment celle que l'on trouve dans le commerce.

HARISSA SIMPLE

ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE)
EN ACCOMPAGNEMENT

Voici une recette de *harissa* simple et rapide. Vous l'aimerez avec l'agneau et les kebabs grillés ainsi qu'avec toutes les viandes cuites à la façon de l'Afrique du Nord.

2 grosses tomates mûres
1 petit oignon ou 2 échalotes, pelés
3 c. à soupe de persil plat frais, émincé
1 c. à soupe de paprika piquant ou 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre de Cayenne (voir Note), ou plus au goût
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge
1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. Couper les tomates en deux et presser légèrement chaque morceau au-dessus de l'évier pour retirer les graines et le liquide. Râper grossièrement les tomates au-dessus d'un bol en posant la face coupée à plat sur la râpe pour recueillir la chair. Jeter la peau.

2. Râper les oignons dans le même bol. Ajouter le persil, le paprika, l'huile d'olive et le jus de citron. Saler et poivrer; la sauce doit être très relevée. Servir à température ambiante ou au plus 4h après la préparation.

NOTE: Pour faire une harissa plus douce, omettre le paprika fort ou le poivre de Cayenne.

HARISSA AU CITRON CONFIT

ENVIRON 500 ML (2 TASSES)
EN ACCOMPAGNEMENT

Voici une recette de *harissa* plus complexe à base de piments frais et de citron confit. Les Marocains raffolent du citron confit, un heureux mélange de citrons frais et de sel que l'on fait mariner. On en trouve dans la plupart des boutiques spécialisées et des épiceries fines. Une toute petite quantité de cette recette peut vous mener très loin.

4 à 10 piments piquants comme le jalapeño ou le serrano, épépinés (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)
3 échalotes, en fines tranches
2 gousses d'ail, hachées grossièrement
1 c. à soupe de citron confit, haché
2 grosses tomates mûres, pelées et épépinées (voir p. 512)
1 c. à soupe de paprika piquant ou 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre de Cayenne
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
3 c. à soupe d'huile végétale
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. À l'aide d'un pilon et d'un mortier, réduire en purée les piments, les échalotes, l'ail, le citron confit et les tomates. Ajouter le paprika, le cumin, l'huile, le jus de citron et travailler le mélange. À défaut d'un mortier ou d'un pilon, utiliser le robot de cuisine ou le mélangeur.

Saler légèrement (le citron confit est plutôt salé) et poivrer. La sauce doit être acidulée, épicée et assez piquante.

2. Transvaser dans un bol et servir immédiatement à température ambiante ou au plus 4 h après la préparation.

ANTILLES FRANÇAISES

SAUCE CHIEN

SAUCE CHIEN

250 ML (1 TASSE)
EN ACCOMPAGNEMENT

Cette vinaigrette à haut voltage est très appréciée dans les Antilles françaises. Le mot *chien* symboliserait la puissance des piments utilisés. Une autre légende prétend que ce nom viendrait du fait que cette sauce ne contient aucun des ingrédients « nobles » des sauces françaises (jaunes d'œufs, beurre et crème). Quelle que soit son origine, la sauce chien est indispensable au poulet, aux légumes et aux fruits de mer grillés.

2 gousses d'ail, émincées
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ à 2 piments Scotch Bonnet, épépinés et émincés (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)
1 échalote, émincée
2 c. à soupe de ciboulette fraîche, émincée finement (ou la partie verte d'un oignon vert)
2 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée finement
2 c. à soupe de persil plat frais, haché finement
½ c. à café (½ c. à thé) de thym frais, haché
3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
Poivre noir fraîchement moulu
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
60 ml (¼ tasse) d'eau bouillante, ou plus au besoin

1. À l'aide d'un pilon et d'un mortier, réduire en pâte l'ail et le sel. Ajouter les piments, les échalotes, la ciboulette, la coriandre, le persil, le thym, le jus de citron vert et le poivre en travaillant bien le mélange. Ajouter l'huile d'olive et l'eau bouillante et travailler jusqu'à l'obtention d'une sauce onctueuse. Ou combiner tous les ingrédients dans le robot de cuisine ou le mélangeur et pulser par petits coups jusqu'à l'obtention d'une purée grossière. Ajouter plus de sel ou de jus de citron vert au besoin; la sauce doit être très relevée.

2. Servir immédiatement à température ambiante ou au plus 4 h après la préparation.

AFGHANISTAN

SAUCE À LA CORIANDRE

250 ML (1 TASSE)
EN ACCOMPAGNEMENT

Cette sauce relevée est bonne avec les côtelettes, le poulet et les kebabs grillés. Elle trône sur toutes les tables afghanes. On trouve des dérivés semblables jusqu'en Inde si l'on voyage vers l'est ou jusqu'en République de Géorgie si l'on va vers l'ouest. Les noix aident à épaissir et à lier la préparation.

1 botte de coriandre fraîche, équeutée (environ 1 tasse de feuilles non tassées)
3 gousses d'ail, hachées grossièrement
1 piment jalapeño ou autre piment fort, épépiné (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)
50 g (½ tasse) de morceaux de noix
80 ml (⅓ tasse) de jus de citron fraîchement pressé ou de vinaigre blanc distillé, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
¼ c. à café (¼ c. à thé) de cumin moulu (facultatif)

1. À l'aide du robot de cuisine ou du mélangeur, combiner la coriandre, l'ail, le jalapeño, les noix, le jus de citron, le sel, le poivre et le cumin jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Ajouter de 2 à 3 c. à soupe d'eau si la sauce est trop épaisse; elle doit être facile à verser.

2. Ajouter plus de jus de citron et de sel au besoin; la sauce doit être très relevée. Servir immédiatement ou au plus 4 h après la préparation.

ESPAGNE

VINAIGRETTE CATALANE

250 ML (1 TASSE) EN ACCOMPAGNEMENT

Voici l'une des trois sauces qui accompagnent invariablement les viandes et les fruits de mer grillés à Barcelone (les autres sont la *romesco*, p. 532 et l'*alioli*, une cousine de l'aïoli provençal). Si vous pensez qu'une vinaigrette est certainement trop légère pour accompagner un bifteck, vous serez surpris par cette recette qui regorge de câpres et d'échalotes.

2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, ou plus au goût
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge
1 grosse échalote, hachée finement
1 petit cornichon mariné, haché finement
1 tomate italienne mûre, hachée finement
1 c. à soupe de câpres, égouttées et hachées grossièrement si elles sont grosses

1. Dans un petit bol à l'épreuve de la corrosion, à l'aide d'un fouet, combiner le vinaigre de vin, le sel, le poivre et 2 c. à soupe d'eau chaude jusqu'à dissolution de sel. Ajouter l'huile d'olive en filet, sans cesser de fouetter, jusqu'à émulsion. Ajouter les échalotes, les cornichons, les tomates et les câpres et remuer.

2. Saler et poivrer au besoin. Laisser reposer de 10 min à 4 h avant de servir. Si on décide de réfrigérer la vinaigrette, la laisser reposer à température ambiante avant de servir.

THAÏLANDE

SAUCE AU CITRON AU MIEL ET À L'AIL

ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE) EN ACCOMPAGNEMENT

Cette sauce aigre-douce légèrement piquante et décidément relevée est la quintessence de la cuisine thaïe. Pour respecter la tradition, prenez des racines de coriandre dont le goût est un croisement entre celui de la coriandre, fraîche et celui du panais. Si vous n'en trouvez pas, prenez des feuilles de coriandre et le résultat sera presque aussi bon. Ne soyez pas rebuté par la quantité d'ail et de piments ; le jus de citron et le miel les neutraliseront efficacement. Servez cette sauce avec le poulet, le porc et le bœuf grillés ou, mieux encore, avec des fruits de mer.

8 à 10 gousses d'ail, émincées
3 à 6 piments thaïs, serranos ou autres piments piquants, épépinés et hachés finement
3 c. à soupe de racines ou de feuilles de coriandre, émincées
125 ml (½ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
125 ml (½ tasse) de sauce de poisson orientale, ou plus au goût
3 c. à soupe de miel, ou plus au goût

Dans un bol, fouetter l'ail, les piments, la coriandre, le jus de citron, la sauce de poisson et le miel. Ajouter plus de sauce de poisson ou de miel au besoin. La sauce peut se réfrigérer jusqu'à 8 h après sa préparation.

GRANDE-BRETAGNE

SAUCE À LA MENTHE
SUCRÉE ET PIQUANTE

ENVIRON 250 ML (1 TASSE)
EN ACCOMPAGNEMENT

La sauce à la menthe accompagne l'agneau en Grande-Bretagne et dans tous les pays du Commonwealth. J'aurais commis une faute grave en ne l'incluant pas dans ce chapitre, même si on la sert traditionnellement avec de l'agneau bouilli ou rôti plutôt que grillé. Pour raviver ce grand classique, j'ai ajouté de la menthe fraîche et des piments Scotch Bonnet.

175 ml (¾ tasse) de gelée de menthe
60 ml (¼ tasse) de vinaigre blanc distillé, ou plus au goût
1 piment Scotch Bonnet, habanero ou jalapeño, épépiné et émincé (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)
3 c. à soupe de menthe fraîche, en très fines lanières ou 2 c. à café (2 c. à thé) de menthe séchée

Dans une petite casserole à l'épreuve de la corrosion, à feu moyen, porter à ébullition la gelée de menthe, le vinaigre et le piment. Réduire la chaleur à feu moyen-doux et laisser cuire doucement à découvert environ 5 min, jusqu'à ce que la sauce épaississe et dégage tout son arôme. Ajouter la menthe et cuire de 1 à 2 min de plus. Retirer du feu. Si le goût est trop sucré, ajouter un peu de vinaigre; si la consistance est trop épaisse, ajouter un peu d'eau. Servir immédiatement ou couvrir et conserver jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.

VIETNAM

SAUCE TREMPETTE
VIETNAMIENNE DE BASE
NUOC CHAM

ENVIRON 250 ML (1 TASSE)
EN ACCOMPAGNEMENT

Le *nuoc cham* est une sauce de table classique au Vietnam. Il a une belle couleur topaze et un goût légèrement sucré, salé et aigre. Il est indispensable à tout repas où l'on sert des mets grillés. On lui ajoute souvent des carottes en julienne pour lui donner bonne mine et belle tenue. Cette julienne doit être aussi fine que de la soie dentaire!

1 morceau de carotte de 5 cm (2 po), pelé
2 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
80 ml (⅓ tasse) de sauce de poisson orientale, ou plus au goût
60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé
2 c. à soupe de vinaigre de riz ou de vinaigre blanc distillé
1 petit piment rouge fort, en fines tranches, ou ¼ c. à café (¼ c. à thé) de piment rouge en flocons
2 gousses d'ail, émincées

1. À l'aide d'un couteau éplucheur, couper des fines tranches de carotte sur la longueur. Empiler les tranches les unes sur les autres, puis à l'aide d'un couteau d'office bien affûté, les recouper en très fines lanières sur la longueur.

2. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, combiner le sucre et 125 ml (½ tasse) d'eau jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter la sauce de poisson, le jus de citron vert, le vinaigre de riz, le piment, l'ail et les carottes et mélanger (voir Note). Ajouter plus de sucre ou de sauce de poisson au besoin; le *nuoc cham* devait être à la fois salé, acidulé et sucré de façon équilibrée.

3. Servir la sauce à température ambiante ou la journée même de sa préparation.

NOTE: On peut également mettre tous les ingrédients dans un bocal à fermeture hermétique et bien remuer.



CORÉE

SAUCE ORIENTALE À LA POMME-POIRE

ENVIRON 625 ML (2 ½ TASSES) EN ACCOMPAGNEMENT

Mes lecteurs connaissent mon enthousiasme absolu pour la cuisine coréenne, malheureusement méconnue en Occident. Cette sauce reflète le penchant des Coréens pour les combinaisons de saveurs sucrées, salées et noisetées. Servez-la avec n'importe quel plat de ce pays.

125 ml (½ tasse) de sauce soja
125 ml (½ tasse) de saké ou de xérès sec
55 g (¼ tasse) de sucre
1 petite pomme-poire, pelée, évidée et hachée finement
4 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés finement
25 g (¼ tasse) d'oignons, hachés finement
2 c. à soupe de graines de sésame, grillées (voir p. 126)

Dans un bol moyen, combiner tous les ingrédients jusqu'à dissolution du sucre. Verser dans des petits bols individuels et servir immédiatement.

VIETNAM

TREMPETTE AUX PIMENTS ET AUX ARACHIDES

ENVIRON 310 ML (1 ¼ TASSE) EN ACCOMPAGNEMENT

Voici une sauce simple modelée sur le *nuoc cham* vietnamien. Les arachides lui donnent une touche typique du Sud-Est asiatique.

1 morceau de carotte de 5 cm (2 po), pelé
2 gousses d'ail, hachées grossièrement
2 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
60 ml (¼ tasse) de sauce de poisson orientale, ou plus au goût
60 ml (¼ tasse) de jus de citron ou de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
2 c. à soupe de vinaigre de riz ou de vinaigre blanc distillé
1 à 2 piments jalapeños ou serranos, épépinés et coupés en fines tranches (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)
3 c. à soupe d'arachides rôties à sec, hachées

1. À l'aide d'un couteau éplucheur, couper des fines tranches de carotte sur la longueur. Empiler les tranches les unes sur les autres, puis à l'aide d'un couteau d'office bien affûté, les recouper en très fines lanières sur la longueur.

2. À l'aide d'un mortier et d'un pilon, réduire en pâte l'ail et le sucre. Ou écraser le tout contre les parois d'un bol avec le dos d'une cuillère en bois. Ajouter la sauce de poisson, le jus de citron, le vinaigre de riz, les carottes, le jalapeño, les arachides et 5 à 6 c. à soupe d'eau. Ajouter plus de sucre, de sauce de poisson ou de jus de citron au besoin; la sauce doit être légèrement sucrée, salée et acidulée.

3. Servir la sauce immédiatement à température ambiante ou pas plus de 4 h après sa préparation.

JAVA

TREMPETTE SIMPLE À LA JAVANAISE

4 PORTIONS EN ACCOMPAGNEMENT

Pour les Occidentaux, les satés sont naturellement associés à la sauce aux arachides. En Indonésie, on aime tout autant cette sauce que chaque convive prépare lui-même à table en mélangeant à son goût du jus de citron vert, des échalotes frites et des piments. Sucée et salée, acidulée et piquante, moelleuse mais croquante avec ses morceaux d'échalotes frites, cette sauce sait prendre nos papilles d'assaut. Le fait de la

préparer soi-même est aussi très amusant. Servez-la comme trempette avec les satés et les viandes grillées.

250 ml (1 tasse) d'huile d'arachide
1 grosse échalote, en quartiers très fins
175 ml (¾ tasse) de ketchup indonésien (ketjap manis) ou 6 c. à soupe de sauce soja régulière + 6 c. à soupe de mélasse
2 à 4 piments thaïs, serranos ou autres piments piquants, épépinés et coupés en fines tranches (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)
4 quartiers de citron vert

1. Dans une petite poêle à fond épais, chauffer l'huile d'arachide à feu moyen-élevé jusqu'à ce qu'elle commence à onduler (température à 180 °C/350 °F). Ajouter les échalotes et frire 30 secondes, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. Retirer à l'aide d'une cuillère à égoutter et éponger sur du papier absorbant.

2. Répartir le ketchup indonésien dans 4 petits bols. Dans chacun, saupoudrer des piments thaïs et des échalotes frites, puis arroser généreusement d'un filet de jus de citron vert. Si on utilise la sauce comme trempette, elle se mélangera d'elle-même chaque fois qu'on y plongera un aliment.

THAÏLANDE

TREMPETTE AU TAMARIN

ENVIRON 250 ML (1 TASSE)
EN ACCOMPAGNEMENT

Le tamarinier est un arbre dont les graines sont entourées d'une pulpe aigre-douce et riche en sucre qui sert à fabriquer la purée de tamarin. Le caractère acidulé de cette purée fait un heureux contrepoint aux mets grillés du Sud-Est asiatique. Servez cette trempette avec les satés, mais ne vous arrêtez pas là. Essayez-la aussi avec les crevettes, le poulet, le porc et même les hamburgers, qui brilleront tous davantage en sa présence.

2 c. à soupe d'huile d'arachide
2 gousses d'ail, émincées
2 échalotes ou 1 petit oignon, émincés
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
1 à 2 piments piquants, épépinés et coupés en fines tranches (pour une sauce plus piquante, ne pas épépiner)
175 ml (¾ tasse) d'Eau de tamarin (p. 269) ou de purée de tamarin décongelée
60 ml (¼ tasse) de sauce de poisson orientale, ou plus au goût
2 c. à soupe de sucre, ou plus au goût
2 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée (facultatif)

1. Dans un wok ou une grande poêle à fond épais, chauffer l'huile d'arachide à feu élevé. Ajouter l'ail, les échalotes, le gingembre et les piments et cuire environ 30 secondes, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que leur arôme commence à se dégager; ne pas faire dorer.

2. Ajouter l'eau de tamarin, la sauce de poisson et le sucre et porter à ébullition à feu moyen-élevé. Réduire la chaleur à feu moyen-doux et cuire doucement à découvert pendant 5 min jusqu'à épaississement. Retirer du feu, ajouter plus de sauce de poisson ou de sucre au besoin; la sauce doit être très relevée. Ajouter la coriandre et verser dans des petits bols. Laisser reposer à température ambiante avant de servir.



DANS LE SENS DES AIGUILLES À PARTIR DU HAUT :
SEL À FROTTER ISRAÉLIEN | PAGE 554 • SEL À FROTTER DE MEMPHIS | PAGE 552
• HERBES DE PROVENCE | PAGE 554 • SEL AU SÉSAME ET AU PIMENT | PAGE 556

CHAPITRE 18

LE SECRET DES SELS À FROTTER

L'un des secrets partagés entre les grands maîtres du gril à travers le monde est l'utilisation judicieuse des sels à frotter, des marinades, des beurres et des sauces à badigeonner. Les sels à frotter sont des mélanges d'épices appliqués aux viandes quelques minutes ou quelques heures avant la cuisson afin de leur donner plus de goût. Dans ce chapitre, vous trouverez un vaste éventail de ces sels à frotter, du *hawaij* israélien au *garam masala* indien en passant par le *sazon* (sel assaisonné à la mode du Sichuan) de Porto Rico.

« Que suppose l'art culinaire ? La connaissance des herbes, des fruits, des baumes et des épices et de tout ce qui soigne et est doux dans les champs et les bois. »

JOHN RUSKIN

Les marinades sont au cœur même de l'art du barbecue puisqu'elles insufflent un caractère ethnique ou régional distinct aux viandes, volailles et poissons. Vous découvrirez certaines des meilleures recettes, qu'il s'agisse du vibrant *adobo* mexicain aux puissantes marinades berbères du massif montagneux de l'Atlas.

Les beurres et les sauces à badigeonner que je vous propose sont tout désignés pour combattre le principal inconvénient de la cuisson au gril : sa tendance à faire sécher les aliments. Un programme diligent de badigeonnage parvient à garder les viandes les plus maigres à la fois tendres et juteuses. Pour ajouter de la saveur aux aliments, parlons entre autres du Beurre à l'ail du Japon, de la Sauce à badigeonner au beurre et au bourbon et de la Sauce vadrouille au vinaigre.

Choisissez parmi toutes ces recettes pour personnaliser vos plats et donner de la vigueur même aux mets les plus simples.

ÉTATS-UNIS

SEL À FROTTER DE MEMPHIS

ENVIRON 60 G (½ TASSE)

J'ignore exactement où le sel à frotter américain a vu le jour, mais si je devais parier, je miserais sur Memphis. Les habitants de cette ville font un très grand usage de ces assaisonnements et vont même jusqu'à se passer des sauces barbecue et des sauces vadrouille. Ce sel à frotter est particulièrement recommandé sur l'épaule de porc et les côtes grillées et fumées.

- **4 c. à soupe de paprika doux**
- **1 c. à soupe de cassonade foncée**
- **1 c. à soupe de sucre granulé**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de sel**
- **2 c. à café (2 c. à thé) d'Accent (glutamate de sodium; facultatif)**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de sel de céleri**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**
- **1 à 3 c. à café (1 à 3 c. à thé) de poivre de Cayenne**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de moutarde séchée**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de poudre d'ail**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de poudre d'oignon**

Dans un bocal à fermeture hermétique, combiner tous les ingrédients, refermer le couvercle et bien agiter pour mélanger. Se conserve au moins 6 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE: Cette recette convient pour 4 à 6 carrés de côtes.

ÉTATS-UNIS

ÉPICES MÉLANGÉES DE MIAMI

120 G (1 TASSE)

J'ai créé ce mélange pour souligner le lancement de mon livre *Miami Spice*. Il est idéal pour donner un accent du sud de la Floride aux viandes et aux fruits de mer grillés. La poudre de piment Scotch Bonnet ou habanero est disponible dans les épiceries fines.

- **5 c. à soupe de gros sel ou de sel marin**
- **3 c. à soupe de paprika doux**
- **3 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu**
- **2 c. à soupe de cumin moulu**
- **2 c. à soupe d'origan séché**
- **1 c. à soupe de poudre de piment Scotch Bonnet ou habanero**

Dans un bocal à fermeture hermétique, combiner tous les ingrédients, refermer le couvercle et bien agiter pour mélanger. Se conserve au moins 6 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE: Cette recette convient pour 2,8 à 3,8 kg (6 à 8 lb) de viande, de volaille ou de fruits de mer.

ÉTATS-UNIS

SEL À FROTTER CAJUN

120 G (1 TASSE)

Ce mélange relevé a été inventé pour une méthode de cuisson cajun fort populaire qui consiste à faire noircir des aliments très assaisonnés dans une poêle extrêmement chaude. Appliquez-le au moins 30 min avant de faire griller les viandes ou les fruits de mer.

- **75 g (¼ tasse) de gros sel ou de sel marin**
- **2 c. à soupe de poudre d'ail**

2 c. à soupe de poudre d'oignon
2 c. à soupe de thym séché
2 c. à soupe d'origan séché
2 c. à soupe de paprika doux
1 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe de poivre blanc fraîchement moulu
1 à 3 c. à café (1 à 3 c. à thé) de poivre de Cayenne

Dans un bocal à fermeture hermétique, combiner tous les ingrédients, refermer le couvercle et bien agiter pour mélanger. Se conserve au moins 6 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE : Cette recette convient pour 2,8 à 3,8 kg (6 à 8 lb) de viande ou de fruits de mer.

ÉTATS-UNIS

SELS À FROTTER À LA CRÉOLE

90 G (3/4 TASSE)

Cet assaisonnement représente l'âme de la cuisine créole grâce au paprika et au cayenne bien présents. Un délice avec les fruits de mer, particulièrement les crevettes et les écrevisses, ou encore avec le poulet.

3 c. à soupe de paprika doux
2 c. à soupe de sel
1 c. à soupe de poudre d'ail
1 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe de poudre d'oignon
1 c. à soupe de poivre de Cayenne
1 c. à soupe d'origan séché
1 c. à soupe de thym séché

Dans un bocal à fermeture hermétique, combiner tous les ingrédients, refermer le couvercle et bien agiter pour mélanger. Se conserve au moins 6 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE : Cette recette convient pour 1,9 kg (4 lb) de fruits de mer ou de volaille.

FRANCE

SEL À FROTTER NIÇOIS POUR AGNEAU ET BIFTECK

120 G (1 TASSE)

Située dans le vieux quartier de Nice, la rue Pairolière est étroite et sinueuse. Les vendeurs d'olives, d'épices et de pâtisseries attisent nos sens à tous les détours. Ce sel à frotter, une spécialité de la Maison de l'Olive, a su capter mon attention – et mon nez – et je l'utilise pour embellir la couleur et le goût des viandes grillées.

10 g (½ tasse) de persil séché
3 c. à soupe d'ail en flocons, séché
3 c. à soupe de graines de coriandre, concassées ou 2 c. à soupe de graines de coriandre, moulues
2 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
2 c. à soupe de grains de poivre noir, concassés
2 c. à soupe de flocons de piment rouge fort

Dans un bocal à fermeture hermétique, combiner tous les ingrédients, refermer le couvercle et bien agiter pour mélanger. Se conserve au moins 6 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE : Cette recette convient pour 2,8 à 3,8 kg (6 à 8 lb) de viande ou de fruits de mer.

MAROC

SEL À FROTTER DE MARRAKECH

60 G (1/2 TASSE)

L'herboriste du Paradis est une boutique d'épices du souk de Marrakech. Ce petit stand tenu par Majid Ouadouane offre l'aura de mystère et de magie qui entoure le trafic des épices en Afrique du Nord. Les centaines d'épices et d'assaisonnements vendus ici

brouillent les nuances entre la cuisine, l'esthétique et la médecine. On y trouve des choses plus courantes comme la coriandre et la cardamome, mais aussi du *khôl,* un fard pour les yeux, ainsi que de la cantharidine, un aphrodisiaque fait avec un insecte, la cantharide (*spanish fly*), que l'on réduit en poudre.

2 ½ c. à soupe de graines de coriandre
2 c. à soupe de graines de cumin
1 c. à soupe de grains de poivre noir
½ c. à café (½ c. à thé) de graines de cardamome ou 1 c. à café (1 c. à thé) de gousses de cardamome
2 c. à soupe de gingembre moulu
2 c. à soupe de gros sel ou de sel marin (facultatif)

1. Dans une poêle à sec, combiner les graines de coriandre et de cumin, les grains de poivre et la cardamome. Cuire environ 3 min en remuant la poêle pour s'assurer d'une cuisson uniforme, jusqu'à ce que les épices commencent à dorer et que leur odeur commence à se dégager (ne pas utiliser de poêle antiadhésive). Laisser refroidir dans un bol.

2. Moudre les épices grillées en fine poudre à l'aide d'un moulin à épices ou d'un moulin à café propre. Transvaser dans un bol, puis ajouter le gingembre et le sel. Se conserve au moins 6 mois dans un bocal à fermeture hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE: Cette recette convient pour 1,9 kg (4 lb) d'agneau.

FRANCE

HERBES DE PROVENCE

ENVIRON 150 G (1 ¼ TASSE)

Les herbes et les épices trônent au cœur de la cuisine provençale. Il suffit de voyager dans cette magnifique région pour humer les champs de lavande et les bosquets de romarin qui croissent en abondance. Le fenouil pousse même à l'état sauvage le long des routes. On utilise parfois ces herbes tandis qu'elles sont encore fraîches, mais la plupart du temps on les fait sécher, puis on les mélange pour obtenir les fameuses herbes de Provence.

La formule varie d'une région à l'autre et selon les cuisiniers, mais les ingrédients de base restent les mêmes: romarin, thym, marjolaine, sarriette, basilic, feuille de laurier ainsi qu'une touche de fenouil et de lavande. De nos jours, on peut se procurer des herbes de Provence partout, parfois dans de jolis emballages fort coûteux. Mais on peut aussi faire son propre mélange pour rehausser le goût de l'agneau, des fruits de mer, de la volaille et des biftecks grillés.

3 c. à soupe de romarin séché
3 feuilles de laurier
3 c. à soupe de basilic séché
3 c. à soupe de marjolaine séchée
3 c. à soupe de sarriette séchée
3 c. à soupe d'origan séché
2 c. à soupe de thym séché
1 c. à café (1 c. à thé) de graines de fenouil
1 c. à café (1 c. à thé) de lavande séchée
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de coriandre moulue

Dans un petit bol, émietter le romarin et les feuilles de laurier avec les doigts en les brisant finement. Ajouter le basilic, la marjolaine, la sarriette, l'origan, le thym, les graines de fenouil, la lavande, le poivre blanc et la coriandre. Bien remuer. Les herbes de Provence se conservent au moins 6 mois dans un bocal à fermeture hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE: Cette recette convient pour 3,8 kg (8 lb) de viande, de volaille ou de fruits de mer.

ISRAËL

SEL À FROTTER ISRAÉLIEN

HAWAIJ

ENVIRON 120 G (1 TASSE)

Ce mélange d'épices est le plus prisé du Yémen. Les Juifs yéménites l'ont fait connaître à leurs frères d'Israël, qui l'ont adopté rapidement. Cette recette

m'a été donnée par mon amie Lenore Skenazy, rédactrice et éditrice culinaire, dont le mari est Juif yéménite. Comme les herbes de Provence ou le cinq-épices chinois, ce sel doit être frotté sur les aliments avant de les faire griller. On peut aussi en mettre dans les soupes et les plats mijotés. Il existe même une variante destinée à être saupoudrée sur le café. Les Israéliens ne mettent pas de sel dans leurs mélanges d'épices, mais j'en ai ajouté pour arrondir les saveurs.

6 c. à soupe de grains de poivre noir
5 c. à soupe de graines de cumin
1 c. à café (1 c. à thé) de clous de girofle entiers
1 c. à café (1 c. à thé) de graines de cardamome ou
1 c. à café (1 c. à thé) de gousses de cardamome
3 c. à soupe de curcuma moulu
3 c. à soupe de gros sel ou de sel marin (facultatif)

1. Dans une poêle à sec, combiner les grains de poivre et de cumin, les clous de girofle et la cardamome. Cuire environ 3 min en remuant la poêle pour s'assurer d'une cuisson uniforme, jusqu'à ce que les épices commencent à griller et que leur odeur commence à se dégager (ne pas utiliser de poêle antiadhésive). Laisser refroidir dans un bol.

2. À l'aide d'un moulin à épices ou d'un moulin à café propre, moudre les épices grillées, le curcuma et le gros sel en fine poudre. Ce sel à frotter se conserve au moins 6 mois dans un bocal à fermeture hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE: Cette recette convient pour 2,8 à 3,8 kg (6 à 8 lb) de viande, de volaille ou de fruits de mer.

ISRAËL

HAWAIJ VITE FAIT

ENVIRON 90 G (3/4 TASSE)

Voici une recette de *hawaij* que l'on peut faire en un clin d'œil puisqu'il n'est pas nécessaire de faire griller les épices. Si vous ajoutez du sel, vous obtiendrez un mélange à la mode nord-américaine.

3 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe de cumin moulu
3 c. à soupe de curcuma moulu
3 c. à soupe de gros sel ou de sel marin (facultatif)
1 c. à café (1 c. à thé) de cardamome moulue

Dans un bocal à fermeture hermétique, combiner tous les ingrédients, refermer le couvercle et bien agiter pour mélanger. Se conserve au moins 6 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE: Cette recette convient pour 1,9 à 2,8 kg (4 à 6 lb) de viande, de volaille ou de fruits de mer.

FRANCE

HERBES DE PROVENCE POUR POISSON GRILLÉ

ENVIRON 60 G (1/2 TASSE)

L'Isle-sur-la-Sorgue porte bien son nom de « Venise en Provence ». La Sorgue est un cours d'eau qui se divise en de multiples canaux autour et dans la commune, ce qui a favorisé la construction de quais larges et de terrasses au bord de l'eau. Le dimanche, jour de marché, les quais se remplissent de vendeurs qui offrent l'artisanat et les produits de la région. Cette recette m'a été inspirée par les vendeurs d'épices du marché.

1 c. à soupe de graines de fenouil
4 c. à soupe de graines de coriandre, concassées ou
3 c. à soupe de coriandre moulue
2 c. à soupe de grains de poivre noir, concassés
2 c. à soupe de flocons de piment rouge fort
2 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
3 feuilles de laurier, émiettées

Dans un bocal à fermeture hermétique, combiner tous les ingrédients, refermer le couvercle et bien agiter pour mélanger. Ces herbes se conservent au moins 6 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE: Cette recette convient pour 1,4 à 1,9 kg (3 à 4 lb) de fruits de mer.

PORTO RICO

SEL ASSAISONNÉ DES CARAÏBES
SAZON

ENVIRON 120 G (1 TASSE)

Le *sazon* est un assaisonnement odoriférant à base de cumin, d'origan et d'ail. À Porto Rico, plusieurs variantes sont vendues dans le commerce, mais la plupart contiennent du glutamate de sodium. Voici une recette maison qui invite à un choc des saveurs. Achetez des grains de poivre et de cumin entiers que vous ferez griller avant de les moudre. Si vous souhaitez gagner du temps, prenez du cumin et du poivre moulus que vous n'aurez pas à griller ni à moudre.

2 c. à soupe de grains de poivre
2 c. à soupe de graines de cumin
2 c. à soupe d'origan séché
145 g (½ tasse) de gros sel ou de sel marin
2 c. à soupe de poudre d'ail

1. Dans une poêle à sec, combiner les grains de poivre, les graines de cumin et cuire environ 3 min en remuant la poêle pour s'assurer d'une cuisson uniforme, jusqu'à ce que les épices commencent à griller et que leur odeur commence à se dégager (ne pas utiliser de poêle anti-adhésive). Laisser refroidir dans un bol.

2. Mettre les épices grillées et l'origan dans un moulin à épices ou un moulin à café propre et moudre en fine poudre. Ajouter le sel et la poudre d'ail. Ce sel à frotter se conserve au moins 6 mois dans un bocal à fermeture hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE : Cette recette convient pour 2,8 à 3,8 kg (6 à 8 lb) de viande, de volaille ou de fruits de mer.

TUNISIE

SEL À FROTTER NORD-AFRICAIN
TABIL

ENVIRON 60 G (½ TASSE)

Épicé, aromatique et relevé, le *tabil* est un mélange simple qui nous vient de la Tunisie. Il ajoute de la complexité et du goût à n'importe quel plat de viande, de poisson ou de poulet grillés.

2 c. à soupe de graines de coriandre
2 c. à soupe de graines de cumin
2 c. à soupe de graines de carvi
2 c. à soupe de flocons de piment rouge fort
2 c. à soupe de gros sel ou de sel marin

1. Dans une poêle à sec, combiner la coriandre, le cumin et le carvi. Cuire environ 3 min, en remuant la poêle pour s'assurer d'une cuisson uniforme, jusqu'à ce que les épices commencent à griller et que leur odeur commence à se dégager (ne pas utiliser de poêle antiadhésive). Laisser refroidir dans un bol.

2. À l'aide d'un moulin à épices ou d'un moulin à café propre, moudre les épices grillées, les flocons de piment et le gros sel en fine poudre. Ce sel à frotter se conserve au moins 6 mois dans un bocal à fermeture hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE : Cette recette convient pour 1,4 à 1,9 kg (3 à 4 lb) de viande, de volaille ou de fruits de mer.

CORÉE

SEL AU SÉSAME ET AU PIMENT

ENVIRON 40 G (⅓ TASSE)

Le sésame est une saveur prédominante de la cuisine coréenne. Dans cette recette, des graines de sésame grillées sont mélangées avec du sel, du

poivre et des flocons de piment fort afin de créer un assaisonnement unique pour les viandes et les fruits de mer grillés.

3 c. à soupe de graines de sésame blanches
1 c. à soupe de graines de sésame noires (voir Note)
2 c. à soupe de gros sel ou de sel marin
2 c. à café (2 c. à thé) de grains de poivre noir, concassés
1 c. à café (1 c. à thé) de flocons de piment rouge fort (facultatif)

1. Dans une poêle à sec, cuire les graines de sésame blanches environ 3 min en remuant la poêle pour s'assurer d'une cuisson uniforme, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées (ne pas utiliser de poêle antiadhésive). Laisser refroidir dans un bol.

2. Mélanger les graines de sésame noires, le sel, le poivre et les flocons de piment avec les graines de sésame grillées. Le sel au sésame se conserve au moins 6 mois dans un bocal à fermeture hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE: S'il est impossible de trouver des graines de sésame noires, faire griller 4 c. à soupe de graines de sésame blanches. Cette recette convient pour 1,4 kg (3 lb) de viande ou de fruits de mer.

INDE

ÉPICES GRILLÉES EN POUDRE

GARAM MASALA

60 G (1/2 TASSE)

3 c. à soupe de graines de cumin
3 c. à soupe de graines de coriandre
1 c. à soupe de grains de poivre noir
2 c. à café (2 c. à thé) de gousses de cardamome verte
1 c. à café (1 c. à thé) de gousses de cardamome noire (facultatif)
1 morceau de bâton de cannelle de 5 cm (2 po)
½ noix de muscade
2 feuilles de laurier
½ c. à café (½ c. à thé) de lames de macis
¼ c. à café (¼ c. à thé) de clou de girofle entier
1 c. à café (1 c. à thé) de gingembre moulu

1. Dans une poêle à sec, combiner le cumin, la coriandre, le poivre, la cardamome verte et noire, la cannelle, la noix de muscade, le laurier, le macis et le clou de girofle. Cuire environ 3 min en remuant la poêle pour s'assurer d'une cuisson uniforme, jusqu'à ce que les épices commencent à griller et que leur odeur commence à se dégager (ne pas utiliser de poêle antiadhésive). Laisser refroidir dans un bol.

2. Moudre les épices en fine poudre à l'aide d'un moulin à épices, d'un moulin à café ou d'un mortier et d'un pilon. Mettre les épices moulues et le gingembre dans un bocal à fermeture hermétique; elles se conserveront au moins 6 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE: Cette recette convient pour 1,4 à 1,9 kg (3 à 4 lb) de viande, de volaille ou de fruits de mer.

INDE

GARAM MASALA VITE FAIT

40 G (1/3 TASSE)

Si vous êtes pressé par le temps, voici un garam masala qui sera prêt en quelques minutes seulement.

2 c. à soupe de cumin moulu
2 c. à soupe de coriandre moulue
2 c. à café (2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de cardamome moulue
1 c. à café (1 c. à thé) de gingembre moulu
⅛ c. à café (⅛ c. à thé) de cannelle moulue
⅛ c. à café (⅛ c. à thé) de clou de girofle moulu
⅛ c. à café (⅛ c. à thé) de muscade moulue

Dans un bocal à fermeture hermétique, combiner tous les ingrédients, refermer le couvercle et bien agiter

pour mélanger. Le garam masala se conserve au moins 6 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE: Cette recette convient pour 1,4 kg (3 lb) de viande, de volaille ou de fruits de mer.

CHINE

SEL ASSAISONNÉ DU SICHUAN

190 G (1 TASSE)

145 g (½ tasse) de gros sel ou de sel marin
40 g (⅓ tasse) de grains de poivre du Sichuan
3 c. à soupe de grains de poivre noir

1. Dans une poêle moyenne à sec, combiner le gros sel, les grains de poivre du Sichuan et les grains de poivre noir. Cuire à feu moyen de 3 à 6 min, en remuant la poêle pour une cuisson uniforme, jusqu'à ce que les grains de poivre commencent à noircir et à fumer (ne pas utiliser de poêle antiadhésive). Laisser refroidir dans un bol.

2. Moudre le mélange de grains de poivre en fine poudre à l'aide d'un moulin à épices ou d'un moulin à café propre. Le sel assaisonné se conserve au moins 6 mois dans un bocal à fermeture hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE: Cette recette convient pour 2,8 à 3,8 kg (6 à 8 lb) de volaille ou de fruits de mer.

ANTILLES FRANÇAISES

POUDRE DE COLOMBO

ENVIRON 120 G (1 TASSE)

Le *colombo* est un genre de cari antillais. Il contient un ingrédient inusité: le riz grillé. Celui-ci lui confère un goût remarquable en plus d'agir comme épaississeur naturel. Les grains de riz grillés ont un goût agréable et sont plus faciles à moudre.

45 g (¼ tasse) de riz blanc
4 c. à soupe de graines de cumin
4 c. à soupe de graines de coriandre
1 c. à soupe de graines de moutarde (noires de préférence; voir Note)
1 c. à soupe de grains de poivre noir
1 c. à soupe de graines de fenugrec (facultatif; voir Note)
1 c. à café (1 c. à thé) de clou de girofle entier
4 c. à soupe de curcuma moulu

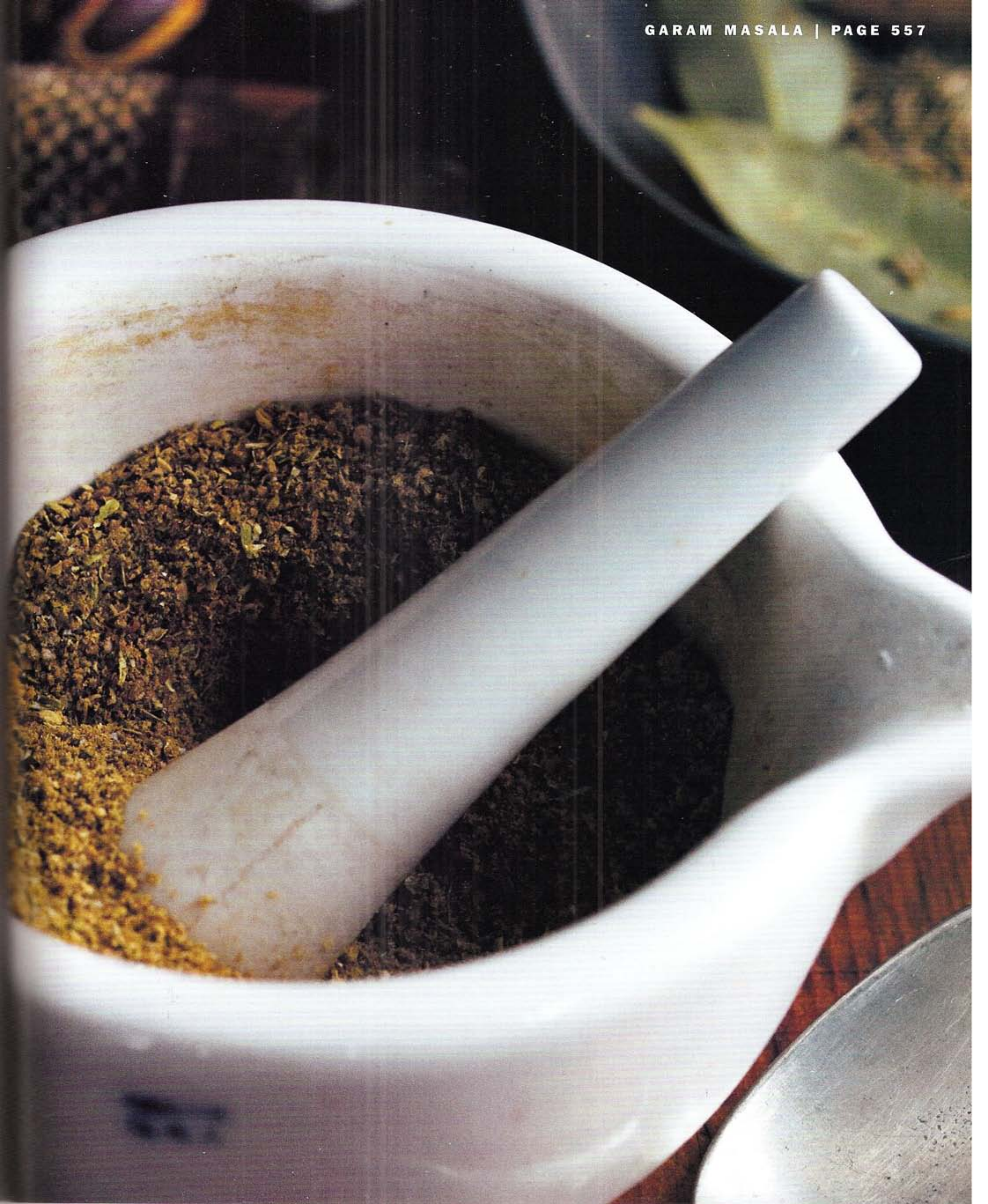
1. Dans une poêle moyenne à sec, cuire le riz à feu moyen, de 2 à 3 min, en remuant la poêle pour une cuisson uniforme, jusqu'à ce que le riz commence à dorer légèrement (ne pas utiliser de poêle antiadhésive). Mettre le riz dans un bol et laisser refroidir.

2. Dans la poêle, mélanger le cumin, la coriandre, la moutarde, le poivre, le fenugrec et le clou de girofle. Cuire à feu moyen environ 3 min, en remuant la poêle pour une cuisson uniforme, jusqu'à ce que les épices soient légèrement grillées et parfumées. Laisser refroidir dans un bol.

3. Dans un moulin à épices ou un moulin à café propre, moudre les épices et le riz en fine poudre, puis ajouter le curcuma. La poudre de *colombo* se conserve au moins 6 mois dans un bocal à fermeture hermétique, à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE: Les graines de moutarde noires ont un goût plus prononcé que les blanches, mais on peut utiliser ces dernières en toute confiance. Le fenugrec a un léger goût amer plutôt agréable. Les graines de moutarde noires et le fenugrec se trouvent dans les épiceries indiennes, les épiceries spécialisées ou les marchés d'aliments naturels.

Cette recette convient pour 2,8 à 3,8 kg (6 à 8 lb) de volaille ou de fruits de mer.





POULET GRILLÉ AVEC MARINADE JERK | PAGE 561

GRÈCE

HUILE À FROTTER À L'ORIGAN

ENVIRON 200 G (1 TASSE)

Voici un mélange particulièrement recommandé avec l'agneau. Mais il est aussi tout désigné pour donner une touche grecque à n'importe quel plat de poisson ou de viande. Achetez de l'origan grec de préférence. Son goût est plus âcre et prononcé que celui de l'origan italien ou mexicain. L'huile d'olive donne du lustre à ce mélange sans le rendre collant.

95 g (⅓ tasse) de gros sel ou de sel marin
95 g (⅓ tasse) de grains de poivre noir, concassés
6 c. à soupe d'origan grossièrement émietté (grec de préférence)
2 c. à soupe d'aneth séché
2 c. à soupe d'huile d'olive extravierge

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Les épices doivent être enrobées d'huile sans coller ensemble. Cette huile se conserve dans un bocal fermé hermétiquement au moins 6 mois à l'abri de la chaleur et de la lumière.

NOTE: Cette recette est suffisante pour 2,8 à 3,8 kg (6 à 8 lb) d'agneau ou de poisson.

JAMAÏQUE

MARINADE JERK

ENVIRON 240 G (2 TASSES)

Les recettes *jerk* de la Jamaïque ont conquis l'Amérique du Nord au cours des dernières années grâce à leur goût à la fois salé, épicé et piquant. Voici comment l'on travaille à Boston Beach, sur la côte septentrionale du pays, là où le *jerk* a vu le jour. Comptez-vous privilégié d'avoir un mélangeur puisque là-bas on moud les assaisonnements avec un moulin à épices manuel. Utilisez cette recette pour faire mariner les cuisses ou les poitrines de poulet (3 h), le porc (6 h), ainsi que les crevettes et les filets de poisson (1 h).

4 à 15 piments Scotch Bonnet, épépinés (pour une marinade plus piquante, ne pas épépiner)
1 botte d'oignons verts, parties blanche et verte, parée et hachée très finement
2 échalotes, coupées en deux
1 petit oignon, en quartiers
2 gousses d'ail, pelées
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et râpé
2 c. à café (2 c. à thé) de thym frais, haché ou 1 c. à café (1 c. à thé) de thym séché
2 c. à café (2 c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu
3 c. à soupe d'huile de canola (colza)
3 c. à soupe de sauce soja
3 c. à soupe de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
2 c. à soupe de cassonade foncée
2 c. à soupe de sel, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

Dans le robot de cuisine ou le mélangeur, mixer tous les ingrédients et 250 ml (1 tasse) d'eau jusqu'à texture lisse. Ajouter plus de jus de citron vert ou de sel au besoin. Cette marinade se conserve dans un récipient hermétique jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur.

NOTE: Cette recette convient pour 1,9 kg (4 lb) de viande, de volaille ou de fruits de mer.

JAPON

MARINADE TERIYAKI

ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE) AVANT ÉBULLITION

2 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et râpé
2 oignons verts, parties blanche et verte, parés et hachés très finement
125 ml (½ tasse) de tamari ou de sauce soja
125 ml (½ tasse) de mirin (vin de riz sucré) ou de cream sherry

Une balade sur Barbecue Alley

Au Canada comme aux États-Unis, qui dit cuisine mexicaine dit taco, enchilada et burrito. Ce que nous ignorons, c'est que les Mexicains ont une tradition de barbecue aussi vénérable que variée. Les steaks grillés sur copeaux de mesquite sont très populaires dans le nord du pays. Au Yucatán, on vous fera griller de délicieux poissons épicés. La cuisson dans une fosse à barbecue, *ou barbacoa,* est aussi très en vogue et s'exprime différemment selon la région: dans le Nord, on aime le bœuf *barbacoa*; dans le Sud, on préfère la chèvre extrêmement épicée; et à Mexico, dans des fours de brique alimentés par un feu de bois, on fait cuire de l'agneau simplement enveloppé dans des feuilles de cactus maguey, sans marinade ni épices.

La cuisson sur la braise est très répandue au Mexique. Dans le centre sud du pays, la magnifique ville coloniale d'Oaxaca est reconnue pour ses *moles,* des sauces complexes et longuement mijotées à base de noix, de fruits et de piments forts. C'est à Oaxaca que j'ai découvert Barbecue Alley, une avenue qui traverse le *Mercado 20 de Noviembre* (Marché du 20 novembre) et qui a été baptisée ainsi parce qu'elle abrite une légion entière de marchands de barbecue. Pour trouver cette célèbre allée, vous pouvez vous fier à votre nez – l'air est imprégné d'une odeur enivrante de grillades – ou suivre les nuages de fumée qui s'échappent des nombreux braseros. Il y a ici une marche à suivre qui peut s'avérer déroutante de prime abord, mais qui permet au client de choisir ses aliments et de les faire griller sur commande. En arrivant dans Barbecue Alley, vous croisez d'abord des étals de légumes. Au premier étal sur la droite, vous vous faites accueillir par Yolanda et Gloria, deux Mexicaines sympathiques qui aiment bien rigoler avec les clients. Suivant leur recommandation, vous optez pour une botte d'oignons verts accompagnés de quelques *chiles de agua,* des piments qui ressemblent à des cubanelles mais qui, contrairement à eux, sont extrêmement forts. On vous sert vos légumes dans un panier d'osier au fond tapissé d'une feuille de papier.

Poursuivant votre périple le long de l'allée, vous atteignez une série d'étals de viandes. Les choix qui s'offrent à vous sont les suivants: *carne de res* (bœuf), *tazajo* (bœuf séché), *cecino* (porc salé), *chorizo* (saucisses piquantes) ou tripes. Les pièces de viande sont déposées sans cérémonie sur des tables. Il n'y a pas de réfrigération ici, mais n'ayez crainte, car la viande est cuite à feu vif, la chaleur intense des barbecues faisant office de désinfectant. Choisissez une viande en la pointant du doigt, et le marchand vous en découpera quelques morceaux. Il pèsera ensuite le tout et vous fera payer. Une dame viendra alors vous délester de votre fardeau de légumes et de viandes: c'est l'*asador*, la cuisinière en charge du gril.

L'*asador* enfouira d'abord vos échalotes et piments dans la braise d'un énorme brasero de fortune qui est ni plus ni moins qu'une baignoire remplie de ciment. La viande sera mise à cuire sur une grille métallique déposée directement sur les charbons. Pendant que les aliments cuisent, une señora porteuse de galettes de maïs entrera en scène; vous lui indiquerez le nombre de tortillas que vous désirez et elle les réchauffera pour vous sur le gril. Une autre señora fera alors son apparition pour vous vendre un *nopalito* (salade de cactus). Vous la paierez, et elle placera son plateau de salade en équilibre sur sa tête pour avoir les mains libres en vous rendant votre monnaie.

Une fois vos aliments cuits, l'*asador* les redéposera dans votre panier. Vous retournerez alors au premier étal pour que Yolanda s'occupe de vos légumes: elle retirera la peau calcinée des oignons verts, pèlera et épépinera les piments, puis assaisonnera le tout de jus de citron vert et de sel. La seconde maraîchère, Gloria, vous remettra un plat de guacamole et un autre de *salsa mexicana,* une trempette rafraîchissante aux couleurs du drapeau mexicain contenant des piments serranos (pour le vert), de l'oignon (pour le blanc) et de la tomate (pour le rouge). Muni de ce festin, vous prendrez place à l'une des tables de pierre de l'aire communale. Déposez une tranche de viande au centre d'une tortilla et garnissez-la de morceaux d'oignons verts et de piment grillés, de salsa et d'un peu de guacamole. Enroulez ensuite la tortilla et dégustez.

60 ml (¼ tasse) de saké ou de xérès sec
50 g (¼ tasse) de cassonade dorée bien tassée

Dans un petit bol, à l'aide d'un fouet, combiner l'ail, le gingembre, les oignons verts, le tamari, le mirin, le saké et la cassonade jusqu'à dissolution du sucre. Faire mariner la viande ou les fruits de mer dans ce mélange pendant 1 h, puis les retirer de la marinade.

Si on désire transformer cette marinade en glaçage, la filtrer au-dessus d'une casserole et la faire bouillir environ 5 min, jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et sirupeuse. Puis, badigeonner les aliments au cours des 5 dernières minutes de cuisson. Après avoir bouilli, la marinade se conserve dans un récipient hermétique pendant au moins 1 semaine au réfrigérateur.

NOTE : Cette recette convient pour 960 g (2 lb) de poulet ou de bœuf.

MEXIQUE

MARINADE AUX PIMENTS FUMÉS
ADOBO

ENVIRON 250 ML (1 TASSE)

Le mot *adobo* fait référence à une grande famille de viandes marinées et grillées fort populaires dans tout le monde hispanique. Au centre du Mexique, ce mot désigne une marinade brûlante à base de piments chipotle (jalapeños fumés). On achète ces piments séchés ou en conserve (en sauce tomate). Je préfère ceux en conserve pour cette recette.

Vous pouvez mariner les fruits de mer 30 min dans l'*adobo,* les poitrines de poulet pendant 1 h et la viande ou les poulets entiers de 4 à 6 h. L'*adobo* se marie particulièrement bien avec le porc.

6 piments chipotle (jalapeños) en conserve et 2 c. à soupe de leur jus
5 gousses d'ail, pelées
1 lanière de zeste d'orange de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po), prélevée à l'aide d'un couteau éplucheur
250 ml (1 tasse) de jus d'orange amère fraîchement pressé (voir encadré p. 209), 175 ml (¾ tasse) de jus d'orange régulier + 60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé
1 c. à soupe de pâte de tomates
2 c. à café (2 c. à thé) d'origan séché
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
2 c à soupe de vinaigre de vin rouge
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1. Dans une casserole moyenne à l'épreuve de la corrosion, combiner tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu élevé et laisser bouillir de 5 à 8 min pour faire réduire de moitié.

2. Réduire la marinade en pâte lisse à l'aide du robot de cuisine ou du mélangeur. La marinade *adobo* se conserve dans un récipient hermétique au moins 3 jours au réfrigérateur.

NOTE : Cette recette convient pour 1,4 kg (3 lb) de viande ou de poulet.

BRÉSIL

MARINADE POUR L'AGNEAU À LA BRÉSILIENNE

ENVIRON 500 ML (2 TASSES)

On associe naturellement le barbecue brésilien à la viande de bœuf, mais la légendaire chaîne de restaurants *Porcao,* qui a des succursales à Rio, à Sao Paulo et à Miami, fait aussi de bonnes affaires grâce à ses plats à base d'agneau. Voici une excellente marinade pour le gigot d'agneau entier (avec os) ou ouvert en papillon. Faites mariner la viande dans un plat, couvrez et gardez au réfrigérateur toute une journée avant de faire griller.

1 oignon moyen, en quartiers
6 gousses d'ail, pelées
1 botte d'oignons verts, parties blanche et verte, parée

Guide des piments du monde entier pour les vrais amateurs

« Il n'y a pas de fumée sans feu », dit le vieux dicton. Et il n'y a pas de feu sans chaleur. Les piments sont essentiels au barbecue, qu'on les aime grillés ou nature ; en marinades, en purée d'épices ou en sels à frotter ; servis marinés ou tels quels en guise d'accompagnement aux mets grillés.

Si vous avez une peau sensible, ne manipulez pas les piments sans porter des gants de plastique ou de caoutchouc. Les graines et les veines sont les parties les plus piquantes du piment. Si vous ne les aimez pas trop forts, coupez-les en deux et retirez les graines avec une petite cuillère ou un couteau émoussé. Ne frottez pas vos yeux, votre nez ou votre bouche au moment de les manipuler – les huiles qu'ils renferment pourraient créer une sensation de brûlure sur ces zones plus sensibles. Lavez toujours vos mains ou vos gants avec de l'eau ou du savon lorsque vous avez terminé.

Voici quelques-uns des piments les plus populaires sur la route du barbecue.

AJI AMARILLO : Signifie littéralement « piment jaune ». Ce piment péruvien jaune orangé est fort et charnu. On l'utilise comme assaisonnement pour les brochettes. On peut le trouver sous trois formes : moulu, en pâte ou mariné. Cherchez-le dans les épiceries hispaniques.

CAYENNE : Ce piment du golfe du Mexique et de la Guyane mesure 5 cm (2 po) de longueur et on le trouve surtout en poudre. On l'utilise abondamment en Afrique, en Inde et en Asie. Il est très fort, mais son goût est plutôt unidimensionnel.

CHIPOTLE : Piment jalapeño fumé essentiel à la marinade mexicaine fumée appelée *adobo* ainsi qu'à plusieurs salsas. Il existe deux variétés : le petit chipotle *morena* rouge et le chipotle *grande* de couleur fauve. Ce dernier offre une saveur plus complexe. Le chipotle est vendu séché ou en conserve dans une sauce aigre à l'orange et à la tomate. Le chipotle en conserve a un goût plus intéressant. On le trouve dans plusieurs supermarchés ainsi que dans les épiceries mexicaines.

CORNE DE TAUREAU : Aussi connu sous le nom de *bull's horn* et de *corno di toro,* il a un goût agréable semblable à celui du poivron. Son goût varie de peu piquant à modérément piquant. Sa forme longue et effilée en fait l'un des préférés des grillardins puisqu'il suffit d'en enfiler quelques-uns sur des brochettes et de les faire griller sur toutes les faces.

DE ARBOL : Piment mexicain séché et mince de 8 à 10 cm (3 à 4 po), modérément piquant, utilisé dans les salsas de tomates grillées qui accompagnent le bœuf grillé dans le nord du Mexique.

GOAT PEPPER : Piment vert et rond d'environ 3,75 cm (1 ½ po) populaire aux Bahamas. Son goût et sa puissance sont comparables à ceux du Scotch Bonnet.

GUAJILLO : Piment mexicain long et séché à la pelure douce d'un beau rouge brunâtre. Relativement doux, il est souvent moulu et utilisé pour faire mariner le porc dans les régions centrales du Mexique.

HABANERO : Piment en forme de gland rouge, vert ou jaune dont le goût et la puissance ressemblent à ceux du Scotch Bonnet ou du manzano.

JALAPEÑO : Piment vert ou rouge en forme de cône que l'on peut facilement trouver partout. Malgré sa réputation, il est plutôt doux si on le compare aux autres piments. La mesure de la force des piments est l'échelle de Scoville et le jalapeño atteint environ 5000 unités Scoville tandis que le habanero et le Scotch Bonnet atteignent 200 000 unités. Les piments guero et Red Fresno, plus difficiles à trouver, peuvent remplacer le jalapeño dans les recettes.

PIMENTA MALAGUETA : Petit piment rouge ou vert ridé habituellement mariné ou séché. Il donne du caractère aux sauces de table brésiliennes.

PIMENT CORÉEN : Piment rouge séché et fort indispensable à la cuisine coréenne. Le paprika fort hongrois peut le remplacer au besoin.

PIMENT OISEAU : Petit piment de 2,5 cm (1 po) de longueur environ. Rouge ou rouge orangé, il a une forme conique et il est parent du cayenne. On le trouve aux Bahamas et ailleurs dans les Antilles. Le serrano rouge et le cayenne peuvent le remplacer.

PIMENTS THAÏLANDAIS : Vous devez absolument découvrir le *prik kee noo*, un petit piment ridé vraiment féroce dont le nom signifie « crotte de souris » ainsi que le *prik kee far*, un piment vert et mince très fort, mais un peu moins que son petit frère. Vous les trouverez dans les épiceries indiennes et orientales.

POBLANO : Piment mexicain frais et large pouvant mesurer jusqu'à 8 cm (3 po). Sa pelure est vert foncé et son goût est semblable à celui du poivron vert, mais il est toutefois plus fort et plus aromatique. Il est idéal pour farcir et griller les aliments. Le poblano séché porte le nom de *ancho*.

SCOTCH BONNET : Piment fort en forme de lanterne chinoise. Il est environ 50 fois plus fort que le jalapeño. Il a aussi un caractère floral et un goût fruité qui me rappellent l'abricot. On peut le remplacer par le habanero mexicain, le dame jeanne haïtien, le piment datil floridien ou le *country pepper* jamaïcain.

SERRANO : Piment mince et vert luisant plus petit et un peu plus fort que le jalapeño. On peut d'ailleurs le remplacer par ce dernier.

15 g (½ tasse) de feuilles de coriandre fraîche
2 feuilles de laurier
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
125 ml (½ tasse) de vin blanc sec
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extravierge

Combiner tous les ingrédients dans le robot de cuisine ou le mélangeur et réduire en pâte grossière. Cette marinade se conserve dans un récipient hermétique au moins 2 jours au réfrigérateur.

NOTE : Cette recette convient pour 1,4 kg (3 lb) d'agneau.

ÉTATS-UNIS

MARINADE AU BASILIC

250 ML (1 TASSE)

Voici une marinade colorée et parfumée au goût intense de basilic qui convient bien au poulet et aux fruits de mer. Réservez-en le tiers que vous utiliserez comme sauce à badigeonner. Pour mariner le poulet, comptez 2 h ; pour les fruits de mer 1 h.

80 ml (⅓ tasse) d'huile d'olive extravierge
80 ml (⅓ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
80 ml (⅓ tasse) d'eau bouillante
3 gousses d'ail, pelées
1 grosse botte de basilic frais, équeutée
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

Combiner tous les ingrédients dans le robot de cuisine ou le mélangeur et réduire en pâte grossière. La marinade au basilic se conserve dans un récipient hermétique au moins 3 jours au réfrigérateur.

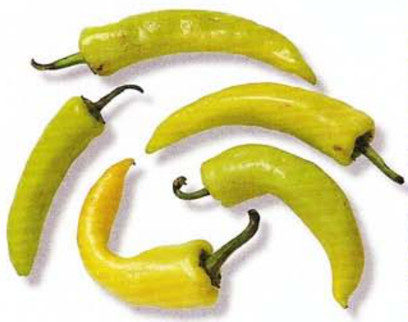
NOTE : Cette recette convient pour 1,4 kg (3 lb) de volaille ou de poisson.

PIMENTS DOUX ET PIMENTS FORTS

Le monde du barbecue raffole des piments doux et des piments forts. Les maîtres du gril les incluent dans leurs marinades et leurs salsas ou ils aiment en servir quelques tranches sur les aliments grillés. On peut aussi faire griller les piments et les déguster tels quels. Voici les noms des piments les plus utilisés dans ce livre. Apprenez à les reconnaître au premier coup d'œil.



PIMENT MANZANO



PIMENT BANANE



PIMENT GUAJILLO



PIMENT POBLANO



PIMENT SERRANO



PIMENT DE CAYENNE



PIMENT FRESNO ROUGE



PIMENT ANCHO



PIMENT HABANERO



PIMENT GUERO

MAROC

MARINADE BERBÈRE

ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE)

Les Berbères sont des tisserands de tapis à la santé robuste qui vivent dans le massif montagneux de l'Atlas. Ils assaisonnent l'agneau et les autres viandes avec ces épices au goût vibrant typiques de l'Afrique du Nord. Le fenugrec est une graine anguleuse à la saveur agréablement amère. Il est facile de s'en procurer dans les épiceries indiennes et du Moyen-Orient. J'ai utilisé cette marinade avec succès sur le thon, le filet de porc et le bifteck de surlonge. Versez-la aussi sur la viande, la volaille et les fruits de mer, couvrez le plat et réfrigérez le tout pendant 8 h. Vous pouvez faire des miracles avec une toute petite quantité de ce précieux liquide!

1 oignon moyen, haché finement
4 gousses d'ail, hachées finement
2 c. à soupe de gingembre frais, pelé et haché
3 c. à soupe de paprika doux
3 c. à soupe de paprika piquant
1 c. à soupe de coriandre moulue
2 c. à café (2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de cardamome moulue
1 c. à café (1 c. à thé) de flocons de piment rouge fort, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de fenugrec moulu (facultatif)
½ c. à café (½ c. à thé) de cannelle moulue
¼ c. à café (¼ c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu
⅛ c. à café (⅛ c. à thé) de clou de girofle moulu
4 c. à café (4 c. à thé) de sel, ou plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de miel ou de sucre
175 ml (¾ tasse) d'huile d'olive extravierge
60 ml (¼ tasse) de jus de citron fraîchement pressé

À l'aide du robot de cuisine, mixer les oignons, l'ail, le gingembre, le paprika doux et piquant, le poivre noir, la cardamome, les flocons de piment, le fenugrec, la cannelle, le piment de la Jamaïque, le clou de girofle et le sel jusqu'à l'obtention d'une pâte grossière. Ajouter le miel, l'huile d'olive et le jus de citron et mixer de nouveau. On peut aussi utiliser le mélangeur. Ajouter plus de flocons de piment ou de sel au goût. Cette marinade se conserve dans un récipient hermétique au moins 1 semaine au réfrigérateur.

NOTE : Cette recette convient pour 960 g à 1,4 kg (2 à 3 lb) de fruits de mer, de volaille et de viande.

FRANCE

MARINADE AU VIN BLANC POUR FRUITS DE MER

175 ML (¾ TASSE)

Voici une marinade au vin blanc fort simple qui peut se marier avec tous les fruits de mer. Pour lui donner une touche orientale, remplacez l'huile d'olive par de l'huile de sésame et le vin blanc par du saké ou du mirin. Mélangez la marinade avec les fruits de mer, couvrez le plat et laisser reposer de 1 à 2 h dans le réfrigérateur.

125 ml (½ tasse) de vin blanc sec ou de vermouth blanc
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extravierge
3 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
3 c. à soupe de persil plat frais, haché
2 brins de romarin frais ou 1 c. à soupe de romarin séché
2 feuilles de laurier
½ oignon moyen, en fines tranches
2 gousses d'ail, en fines tranches
1 c. à café (1 c. à thé) de sel
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

À l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients dans un petit bol. Utiliser cette marinade dans l'heure où elle a été préparée.

NOTE : Cette recette convient pour 960 g (2 lb) de fruits de mer.

FRANCE

SIX BEURRES COMPOSÉS

EN ACCOMPAGNEMENT

À l'époque où nous n'étions pas encore obsédés par notre taux de cholestérol sanguin, le beurre était considéré comme un ingrédient essentiel en cuisine. Même les amateurs de cuisson sur le gril savaient lui réserver une place de choix. Les Français ont une tradition vénérable qui consiste à couronner les viandes avec une noix de beurre composé. Le beurre fond dès qu'il entre en contact avec la chaleur des viandes, des poissons et des fruits de mer. Il les parfume, les attendrit et les badigeonne avec onctuosité. Cela compense la tendance de plusieurs aliments qui sèchent lorsqu'on les cuit sur le gril.

Les beurres composés sont faciles à faire et une petite quantité ne nuira pas à votre santé. Le beurre est d'abord réduit en pommade, c'est-à-dire battu jusqu'à ce qu'il soit léger et duveteux, puis on l'assaisonne intensément. On le roule ensuite dans une pellicule de plastique ou un papier parchemin en formant un rouleau bien compact. On peut le conserver au réfrigérateur ou au congélateur. Il suffit d'en couper une tranche au besoin et de poser celle-ci sur un morceau de viande, de poisson ou de fruit de mer.

Je garde toujours quelques beurres composés aux différents parfums dans mon congélateur. Je sais qu'en un clin d'œil ils pourront donner du panache à plusieurs de mes plats. Voici six beurres composés délicieux. Vous pourrez les conserver 1 semaine au réfrigérateur ou au moins 2 mois au congélateur.

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

6 À 8 PORTIONS

Voici une variante mise à jour de ce grand classique qui ornera magnifiquement un morceau de saumon, de morue, de flétan ou de sole cuit sur le gril.





BEURRE DE ROQUEFORT • BEURRE AU CARI • BEURRE D'ANCHOIS | PAGES 570-571

8 c. à soupe de beurre salé à température ambiante
3 c. à soupe de persil plat frais, haché
1 gousse d'ail, émincée
½ c. à café (½ c. à thé) de zeste de citron, râpé
2 c. à café (2 c. à thé) de jus de citron fraîchement pressé
¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu

1. Faire ramollir le beurre dans un bol, ou encore à l'aide du batteur à main ou du robot de cuisine. Ajouter le persil, l'ail, le zeste, le jus de citron et le poivre blanc et bien mélanger.

2. Étendre au bas d'une feuille de pellicule plastique ou de papier parchemin. Rouler la feuille vers le haut en formant un cylindre compact et bien refermer les bouts pour sceller. Laisser raffermir au réfrigérateur. On peut aussi le garder au congélateur pendant 3 mois. Découper en rondelles de 1,25 cm (½ po).

BEURRE POUR ESCARGOTS

6 À 8 PORTIONS

L'ail et le persil sont les amis de toujours des escargots, mais ce beurre accompagnera aussi les autres fruits de mer. J'aime aussi en étendre sur du pain que je passe au gril pour obtenir un savoureux pain à l'ail.

8 c. à soupe de beurre salé à température ambiante
3 c. à soupe de persil plat frais, haché
3 gousses d'ail, émincées
¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1. Faire ramollir le beurre dans un bol, ou encore à l'aide du batteur à main ou du robot de cuisine. Ajouter le persil, l'ail et le poivre noir et bien mélanger.

2. Faire l'étape 2 de la recette précédente.

BEURRE DE ROQUEFORT

6 À 8 PORTIONS

Ce beurre bien salé va particulièrement bien avec le bœuf ou l'agneau grillé. Vous pouvez remplacer le roquefort par du stilton ou du gorgonzola.

8 c. à soupe de beurre non salé à température ambiante
60 g (2 oz) de fromage roquefort à température ambiante

1. Faire ramollir le beurre dans un bol, ou encore à l'aide du batteur à main ou du robot de cuisine. Mettre le roquefort dans une passoire à mailles fines et le presser avec le dos d'une cuillère en bois au-dessus du beurre. Bien mélanger.

2. Étendre au bas d'une feuille de pellicule plastique ou de papier parchemin. Rouler la feuille vers le haut en formant un cylindre compact et bien refermer les bouts pour sceller. Laisser raffermir au réfrigérateur. On peut aussi le garder au congélateur pendant 3 mois. Découper en rondelles de 1,25 cm (½ po).

BEURRE D'ANCHOIS

6 À 8 PORTIONS

Les anchois ont toujours su ouvrir notre appétit comme l'écrivait si bien le grand écrivain français Jean Giono :
« Elle me réveillait l'appétit avec des fougasses à l'anchois, des sauces où elle pilait de l'ail et des échalotes sauvages. »

Ce beurre d'anchois est un *must* avec l'espadon, le thon et le bifteck grillés.

6 à 8 filets d'anchois en conserve, rincés et épongés
8 c. à soupe de beurre non salé à température ambiante
¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1. Mettre les anchois dans un mortier et les réduire en purée à l'aide d'un pilon. On peut aussi mettre les anchois dans un bol et les réduire en purée avec le dos d'une cuillère en bois. Ajouter le beurre, le poivre et battre jusqu'à texture lisse.

2. Étendre au bas d'une feuille de pellicule plastique ou de papier parchemin. Rouler la feuille vers le haut en formant un cylindre compact et bien refermer les bouts pour sceller. Laisser raffermir au réfrigérateur. On peut aussi le garder au congélateur pendant 3 mois. Découper en rondelles de 1,25 cm (½ po).

BEURRE AU CARI

6 À 8 PORTIONS

Ce beurre est facile à préparer et il s'allie divinement aux fruits de mer. Congelez-en une quantité afin de toujours en avoir à portée de la main, ce qui vous permettra de concocter un bon repas en un clin d'œil.

8 c. à soupe de beurre salé à température ambiante
3 c. à soupe d'échalotes, émincées
1 gousse d'ail, émincée
2 c. à café (2 c. à thé) de poudre de cari

1. Dans une petite casserole, faire fondre 2 c. à soupe de beurre à feu moyen. Ajouter les échalotes, l'ail, le cari et cuire doucement pendant 3 min, jusqu'à ce que les échalotes soient ramollies sans être dorées. Laisser refroidir complètement.

2. Faire ramollir le beurre dans un bol, ou encore à l'aide du batteur à main ou du robot de cuisine. Ajouter les échalotes au cari et bien mélanger.

3. Étendre au bas d'une feuille de pellicule plastique ou de papier parchemin. Rouler la feuille vers le haut en formant un cylindre compact et bien refermer les bouts pour sceller. Laisser raffermir au réfrigérateur. On peut aussi le garder au congélateur pendant 3 mois. Découper en rondelles de 1,25 cm (½ po).

BEURRE MARCHAND DE VIN

6 À 8 PORTIONS

Cette réduction de vin et d'échalotes est sublime comme toujours. Un régal avec le bifteck.

250 ml (1 tasse) de vin rouge sec
2 échalotes, hachées finement
8 c. à soupe de beurre salé à température ambiante
3 c. à soupe de persil plat frais, haché
¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1. Dans une casserole à fond épais, porter à ébullition le vin et les échalotes à feu élevé. Cuire environ 7 min pour laisser réduire à 3 ou 4 c. à soupe, jusqu'à ce que la texture soit épaisse et sirupeuse. Laisser refroidir complètement.

2. Faire ramollir le beurre dans un bol, ou encore à l'aide du batteur à main ou du robot de cuisine. Ajouter le mélange aux échalotes, le persil et le poivre, et bien mélanger.

3. Étendre au bas d'une feuille de pellicule plastique ou de papier parchemin. Rouler la feuille vers le haut en formant un cylindre compact et bien refermer les bouts pour sceller. Laisser raffermir au réfrigérateur. On peut aussi le garder au congélateur pendant 3 mois. Découper en rondelles de 1,25 cm (½ po).

JAPON

BEURRE D'AIL DU JAPON

125 ML (1/2 TASSE)

L'Orient se fond avec l'Occident dans cette sauce au beurre pouvant être utilisée comme sauce à badigeonner ou pour napper des viandes, des fruits de mer et des légumes grillés.

5 c. à soupe de beurre non salé
3 c. à soupe de sauce soja
2 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
1 gousse d'ail, émincée

Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen. Ajouter la sauce soja, le jus de citron et l'ail et laisser mijoter doucement environ 3 min, jusqu'à ce que l'ail soit tendre et que la sauce soit parfumée et onctueuse. Bien couvert, ce beurre peut se conserver au réfrigérateur au moins 3 jours. Réchauffer à feu doux avant de servir.

ÉTATS-UNIS

SAUCE À BADIGEONNER AU BEURRE ET AU BOURBON

625 ML (2 1/2 TASSES)

Voici une sauce à badigeonner sucrée et originale qui nous vient du Tennessee et que l'on aurait tort de ne pas utiliser avec le porc barbecue ou le porc grillé. Pour réaliser la version antillaise, remplacez le bourbon par du rhum brun et le jus de pomme brut par du jus d'ananas. Une véritable trouvaille pour badigeonner le porc fumé ou grillé.

8 c. à soupe de beurre salé à température ambiante
250 ml (1 tasse) de jus de pomme brut
50 g (¼ tasse) de cassonade foncée bien tassée
1 c. à soupe de jus de citron fraîchement pressé
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, ou plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
250 ml (1 tasse) de bourbon

1. Faire fondre le beurre dans une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter le jus de pomme brut, la cassonade, le jus de citron, le sel et le poivre. Augmenter la chaleur et porter à ébullition. Laisser bouillir environ 5 min, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.

2. Retirer la casserole du feu et ajouter le bourbon. Ajouter un peu de sel au goût. Bien couverte, cette sauce peut se conserver au réfrigérateur au moins 1 semaine. Réchauffer à feu doux avant de servir.

INDONÉSIE

BEURRE DE KETJAP

ENVIRON 125 ML (1/2 TASSE)

Le *ketjap manis* est une sauce soja à la fois sucrée et épicée. Il s'agit d'un ingrédient essentiel pour préparer les marinades et les satés indonésiens. Les chefs du fameux restaurant *Sunda Kelapa* de Djakarta utilisent ce beurre pour badigeonner le poisson et les fruits de mer en cours de cuisson. Si vous n'avez pas de ce merveilleux condiment sous la main et que vous n'avez pas le temps d'en préparer, mélangez de la sauce soja et de la mélasse à part égales. Ajoutez ½ c. à café (½ c. à thé) de coriandre moulue et le tour est joué.

4 c. à soupe de beurre non salé
60 ml (¼ tasse) de ketchup indonésien (ketjap manis) du commerce ou maison (p. 535)

Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter le *ketjap manis* et laisser mijoter vigoureusement environ 2 min. Bien couvert, ce beurre peut se conserver au réfrigérateur au moins 3 jours. Réchauffer à feu doux avant de servir.

ÉTATS-UNIS

SAUCE VADROUILLE AU VINAIGRE

UN PEU PLUS DE 1 LITRE (4 TASSES)

Les sauces vadrouille font souvent partie intégrante du barbecue, cette méthode de cuisson à chaleur indirecte longue et lente nous enseigne l'art d'utiliser la fumée de manière judicieuse. Ces sauces sont très populaires en Caroline du Nord où on les badigeonne sur des épaules de porc que l'on met à rôtir lentement. On les trouve aussi à Memphis où on les utilise dans les recettes de côtes. Les sauces vadrouille diffèrent des sauces barbecue puisqu'elles servent pendant la cuisson et non pas à table (elles sont plus liquides et relevées que les sauces barbecue). Je serais surpris que vous ayez envie d'en déguster une cuillerée contrairement à la sauce barbecue.

L'instrument utilisé traditionnellement pour appliquer la sauce vadrouille sur les aliments est une vadrouille de coton pour nettoyer le plancher (une vadrouille toute neuve et parfaitement propre évidemment!). Dans certains magasins, on trouve maintenant des vadrouilles miniatures conçues pour les petits grils et fumoirs.

1 litre (4 tasses) de vinaigre de cidre
1 oignon moyen, en fines tranches
3 piments jalapeños, en fines tranches
4 c. à café (4 c. à thé) de gros sel ou de sel marin
2 c. à café (2 c. à thé) de flocons de piment rouge fort
2 c. à café (2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

Dans un grand contenant en plastique, combiner le vinaigre de cidre, les oignons, les piments, le sel, les flocons de piment, le poivre noir et 500 ml (2 tasses) d'eau. Mélanger jusqu'à dissolution du sel. Bien couverte, cette sauce peut se conserver au réfrigérateur au moins 3 jours.

MEXIQUE

SAUCE MEXICAINE POUR POISSON

125 ML (1/2 TASSE)

Cette sauce salée et acidulée est utilisée par les cuisiniers du Yucatan pour rehausser le goût de presque tous les fruits de mer grillés. Les amateurs de piment peuvent ajouter un ou deux piments habaneros en tranches. L'orange amère (voir encadré p. 209) est une variété commune dans cette région du Mexique. Remplacez-la par du citron vert au besoin.

125 ml (½ tasse) de jus d'orange amère ou de jus de citron vert fraîchement pressé
2 c. à café (2 c. à thé) de sel
2 gousses d'ail, émincées

Mettre tous les ingrédients dans un bol et mélanger jusqu'à dissolution du sel. Bien couverte, cette sauce peut se conserver au réfrigérateur au moins 3 jours.

POMMES GRILLÉES | PAGE 576



LES DESSERTS : LE MARIAGE SACRÉ DU FEU ET DE LA GLACE

« Il y en a qui disent que le monde finira en feu. Il y en a qui disent qu'il finira en glace », écrit le poète Robert Frost. Je soutiens quant à moi qu'un barbecue réussi doit obligatoirement se terminer avec les deux.

« Les dieux ne refusent rien à ceux qui aiment le sucre. »
PROVERBE INDIEN

Même si vous avez fini le repas principal, il n'est pas encore temps d'éteindre votre gril. Les vendeurs de bananes de Bangkok le savent bien, eux qui prennent le temps d'enduire leurs fruits de lait de coco avant de les faire griller au-dessus d'un feu de noix de coco. Même les chefs pâtissiers français utilisent un chalumeau pour caraméliser la crème brûlée. La chaleur élevée du feu caramélise magnifiquement le sucre en lui donnant une profondeur hors du commun. Vous trouverez dans les pages suivantes des recettes de *crema catalana,* de bananes et d'ananas grillés, de biscuits à la guimauve et au chocolat et de plusieurs autres desserts qui deviennent encore plus exquis grâce au passage du feu.

Pour ce qui est de la glace, plusieurs personnes (dont je fais partie) prétendent qu'aucun barbecue ne saurait être complet sans une portion de crème glacée. Avec la bière, il n'y a rien de plus rafraîchissant pour celui ou celle qui passe de longues minutes près du gril. Les desserts glacés que je vous propose vont du *kulfi* indien (lait glacé) au *faluda* persan (sorbet aux nouilles parfumé à l'eau de rose). Et que dire de la fameuse crème glacée à la noix de coco fraîche dont le secret nous parvient directement de la Guadeloupe ?

ÉTATS-UNIS

POMMES GRILLÉES

CUISSON À CHALEUR INDIRECTE
8 PORTIONS

Lorsqu'on maîtrise la méthode de cuisson indirecte, on peut pratiquement faire cuire sur le gril n'importe quel aliment que l'on peut mettre au four. Même les pommes n'y échappent pas ! Après tout, la fumée n'entretient-elle pas un lien naturel avec le sucre, comme nous le prouvent les recettes classiques de saumon, de dinde et de jambon fumés ? Ce mode de cuisson fait ressortir la douceur automnale de ces fruits qui regorgent ici d'une farce à la cassonade et aux biscuits Graham absolument succulente.

NÉCESSAIRE

1 tasse de copeaux de bois, de préférence de pommier ou d'érable, trempés dans suffisamment de cidre de pomme ou d'eau froide pendant 1 h, puis égouttés

INGRÉDIENTS

8 pommes sucrées et fermes comme la Cortland ou la Gala
6 c. à soupe de beurre non salé à température ambiante
50 g (¼ tasse) de cassonade foncée bien tassée
45 g (¼ tasse) de raisins de Corinthe
30 g (¼ tasse) de chapelure de biscuits Graham, de pain grillé ou d'amandes moulues
½ c. à café (½ c. à thé) de cannelle moulue
¼ c. à café (¼ c. à thé) de muscade fraîchement râpée
1 c. à café (1 c. à thé) d'extrait de vanille
4 guimauves, coupées en deux (facultatif)

1. Graisser légèrement une plaque à rôtir en aluminium. Évider les pommes à l'aide d'un vide-pomme ou d'une cuillère parisienne en prenant soin de garder le dessous du fruit intact. Il s'agit de faire un trou au centre de la pomme pour la farcir ensuite.

2. Dans un bol moyen, mélanger le beurre et la cassonade jusqu'à texture légère et moelleuse. Ajouter les raisins secs, la chapelure, la cannelle, la muscade et la vanille et battre de nouveau. Farcir les pommes avec le mélange et garnir le dessus avec une guimauve. Mettre les pommes sur la plaque à rôtir.

3. Préparer le gril pour cuisson indirecte et il n'est pas nécessaire de mettre une lèchefrite au centre sous la grille pour recueillir les liquides.

Si on utilise un appareil alimenté au gaz, mettre les copeaux de bois dans un bac métallique et préchauffer à température élevée ; quand la fumée apparaît, réduire la chaleur à température moyenne.

Si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, préchauffer à température moyenne.

4. Quand le gril est prêt, si on utilise l'appareil au charbon de bois, jeter tous les copeaux de bois sur la braise. Mettre la plaque à rôtir au centre de la grille chaude et fermer le couvercle. Cuire les pommes de 40 à 60 min, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Vérifier la cuisson après 40 min ; si la guimauve commence à être trop grillée, couvrir les pommes d'une feuille d'aluminium. Servir immédiatement.

INDONÉSIE

BANANES GRILLÉES AU CARAMEL ET À LA NOIX DE COCO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS

J'ai qualifié ce dessert de « banane royale de Bali ». Imaginez des bananes grillées enrobées d'une croûte sucrée et servies avec une sauce caramel soyeuse parfumée à la noix de coco, à la citronnelle et au sucre de palme. Ce dernier est fait avec la sève du palmier à sucre et son goût légèrement malté peut être comparé à celui de la cassonade dorée. Vous pouvez servir ces bananes grillées dans un bol, nappées de cette sauce remarquable ou, si vous préférez, avec de la crème glacée.

Les Balinais préparent ce dessert avec la *finger banana,* un petit fruit sucré de la grosseur d'un index. Je vous invite à prendre des bananes ordinaires, mais si vous avez la chance de trouver cette variété, ou encore

des bananes de Cuba, profitez-en. Choisissez des fruits mûrs pas trop mous.

SAUCE CARAMEL

130 g (⅔ tasse) de sucre de palme ou de cassonade dorée bien tassée
500 ml (2 tasses) de lait de coco en conserve ou maison (p. 588)
1 bâton de cannelle de 8 cm (3 po)
1 tige de citronnelle, parée et aplatie légèrement avec le dos d'un couperet
2 c. à café (2 c. à thé) d'amidon de maïs

BANANES

6 bananes fermes et mûres de 15 cm (6 po) chacune
250 ml (1 tasse) de lait de coco en conserve ou maison (p. 588)
220 g (1 tasse) de sucre granulé
1 litre (4 tasses) de crème glacée (facultatif)

1. Préparation de la sauce caramel: Dans une grande casserole à fond épais (de préférence antiadhésive), faire fondre le sucre à feu moyen de 2 à 3 min en remuant avec une cuillère en bois. Cuire de 3 à 5 min de plus, jusqu'à ce qu'il commence à se caraméliser (dorer). Le caramel doit être d'un brun foncé et non couleur chocolat. Ne pas trop cuire, car le sucre pourrait brûler, ce qui donnerait un goût amer à la sauce.

2. Retirer immédiatement du feu et ajouter 500 ml (2 tasses) de lait de coco (soyez prudent: il pourrait éclabousser très fortement). Remettre la casserole sur le feu et porter à ébullition en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter la cannelle et la citronnelle. Réduire la chaleur et cuire doucement environ 10 min, jusqu'à ce que la sauce épaississe et soit bien parfumée. Remuer de temps à autre pour l'empêcher de coller.

3. Dissoudre l'amidon de maïs dans 1 c. à soupe d'eau et mélanger avec la sauce caramel. Cuire 1 min; la sauce sera très épaisse. Verser dans un bol et laisser refroidir à température ambiante. Avec une pince, retirer le bâton de cannelle et la tige de citronnelle. Couvrir la sauce et laisser refroidir complètement au réfrigérateur.

4. Préparation des bananes: Peler les bananes et les couper en travers en quatre morceaux. Verser 250 ml (1 tasse) de lait de coco dans un bol peu profond et le sucre granulé dans un autre; les garder près du gril.

5. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Tremper un morceau de banane dans le lait de coco et le passer ensuite dans le sucre avant de le poser sur la grille chaude. Répéter l'opération pour tous les morceaux et cuire de 6 à 8 min en tout, en retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce que les bananes soient dorées.

7. Dresser les bananes dans des assiettes ou des bols. Si on les sert avec de la crème glacée, en mettre quelques cuillerées dans un bol et garnir de bananes grillées. Napper de sauce caramel et servir immédiatement.

ÉTATS-UNIS

ANANAS ÉPICÉ GRILLÉ

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
8 À 10 PORTIONS

Les Nord-Américains n'ont pas l'habitude de faire griller les fruits, mais ailleurs dans le monde – et particulièrement en Asie du Sud-Est –, on fait couramment griller des bananes et d'autres fruits au-dessus des charbons ardents. L'ananas répond merveilleusement bien à ce mode de cuisson; le goût que lui confère la cuisson sur le gril s'allie parfaitement avec sa douceur caramélisée. Achetez un ananas dont l'écorce est dorée. Il sera plus juteux et sucré que l'ananas à écorce verte.

1 ananas mûr
165 g (¾ tasse) de sucre
1 c. à café (1 c. à thé) de zeste de citron vert, râpé
1 c. à café (1 c. à thé) de cannelle moulue
⅛ c. à café (⅛ c. à thé) de clou de girofle moulu
6 c. à soupe de beurre non salé, fondu
125 ml (½ tasse) de rhum foncé (facultatif)

1. Couper le dessus et les feuilles de l'ananas, puis retirer l'écorce. Couper l'ananas en 8 à 10 rondelles. Évider à l'aide d'un vide-ananas ou d'un petit couteau.

2. Mettre le sucre dans un bol peu profond et mélanger avec le zeste de citron vert, la cannelle et le clou de girofle.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner les tranches d'ananas de beurre fondu sur les deux faces. Passer les tranches dans le sucre et secouer pour retirer l'excédent. Mettre les tranches sur la grille chaude et cuire de 4 à 6 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles dorent et grésillent.

5. Dresser les tranches dans des assiettes individuelles ou une grande assiette en les faisant se chevaucher. Si on utilise du rhum, le chauffer dans une petite casserole à l'épreuve de la flamme sur un côté du gril; ne pas laisser bouillir. Retirer du feu et, à l'aide d'une grande allumette, faire flamber avec grande précaution. Verser soigneusement sur les ananas et servir immédiatement.

ÉTATS-UNIS

DEMI-BANANES GRILLÉES

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 PORTIONS

L'une des règles de Raichlen stipule que les aliments qui sont bons crus, cuits au four, frits ou sautés sont probablement encore meilleurs grillés, comme c'est le cas avec cette recette. Ce mode de cuisson caramélise les sucres contenus dans les bananes et les imprègne d'un bon goût fumé, semblable à celui d'un bonbon, renforcé agréablement par une sauce à badigeonner au sirop d'érable.

Il y a deux façons d'aborder ce dessert. Vous pouvez faire griller et mariner les bananes à l'avance pour les servir ultérieurement froides à la façon d'un *banana split*. Vous avez aussi la possibilité de griller les bananes juste avant de servir, ce qui donne un dessert chaud-froid étonnant. Quel que soit votre penchant, vous serez comblé sans le moindre doute.

250 ml (1 tasse) de sirop d'érable
125 ml (½ tasse) de rhum brun
55 g (¼ tasse) de sucre
½ c. à café (½ c. à thé) de cannelle moulue
¼ c. à café (¼ c. à thé) de muscade, fraîchement râpée
4 bananes, pelées (voir Note)
Crème glacée à la noix de coco (p. 587) ou 1 litre (4 tasses) de crème glacée à la noix de coco de qualité du commerce (faire des petites boules dans 4 bols à dessert peu profonds)
Crème fouettée sucrée (recette suivante)
30 g (¼ tasse) de noix de coco, émincée et grillée (voir ci-dessous)
2 c. à soupe de noix de macadam, hachées et grillées (voir encadré p. 126)

1. Dans un grand bol, combiner le sirop d'érable, le rhum, le sucre, la cannelle et la muscade. Fouetter jusqu'à dissolution du sucre.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner les bananes sur toutes les faces avec le mélange au sirop d'érable. Poser les bananes sur la grille chaude et cuire de 6 à 8 min en tout, en les retournant à l'aide d'une pince, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Badigeonner avec un peu du mélange en cours de cuisson en prenant soin d'en réserver pour le service.

Pour griller la noix de coco

Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Étalez la noix de coco râpée sur une plaque à pâtisserie à bords hauts et griller au four, en remuant une fois, en comptant de 4 à 6 min, jusqu'à ce qu'elle commence à brunir.

4. Mettre les bananes sur une planche à découper et les couper en deux légèrement de biais. Dresser 2 demi-bananes dans chaque bol de crème glacée et arroser avec le sirop d'érable restant. Ajouter 1 cuillerée de crème fouettée sur le dessus et saupoudrer de noix de coco et de noix de macadam. Servir immédiatement (voir Note).

NOTE: Choisir des bananes mûres ou presque mûres légèrement fermes.

Pour servir les demi-bananes froides, mettre les bananes chaudes dans le mélange au sirop d'érable et laisser refroidir à température ambiante. Couvrir et laisser 3h au réfrigérateur avant d'assembler le dessert.

CRÈME FOUETTÉE SUCRÉE

ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE)

Êtes-vous prêt à vous aventurer un peu plus loin? Pour obtenir un dessert de qualité supérieure, achetez de la véritable crème à fouetter (35 %) plutôt que la garniture fouettée sous pression vendue en magasin. Faites d'abord refroidir le bol et les fouets en les mettant au congélateur pendant 30 min. Ce truc empêche la crème fouettée de se séparer.

250 g (1 tasse) de crème 35 %
3 c. à soupe de sucre glace
½ c. à café (½ c. à thé) d'extrait de vanille

1. Mettre la crème dans un grand bol refroidi et battre à l'aide d'un batteur à main en commençant à basse vitesse. Augmenter à vitesse moyenne puis terminer à vitesse maximum en battant environ 5 min, jusqu'à formation de pics mous.

2. Ajouter le sucre glace et la vanille et battre environ 2 min de plus, jusqu'à ce que les pics soient fermes. Ne pas trop battre la crème, qui pourrait se séparer. Utiliser cette crème dans la demi-heure qui suit sa préparation.

ÉTATS-UNIS

BISCUITS À LA GUIMAUVE ET AU CHOCOLAT

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
4 À 8 PORTIONS

Tous ceux qui ont eu la chance de participer à un camp scout ont déjà mangé ce dessert. Il suffit de presser des guimauves grillées entre des biscuits Graham et des carrés de chocolat. Les guimauves font fondre le chocolat qui ne tarde pas à tacher notre visage et à couler sur nos doigts. L'effet produit est imbattable et on en redemande à coup sûr. Voici une version pour les grands, avec des biscuits aux grains de chocolat et du chocolat de qualité supérieure.

NÉCESSAIRE

1 longue brochette métallique par personne

INGRÉDIENTS

8 grosses guimauves
8 carrés minces de chocolat noir de première qualité de 5 cm (2 po) chacun
16 biscuits aux brisures de chocolat (faits maison de préférence)

1. Enfiler une guimauve par brochette.

2. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3. Quand le gril est prêt, si on utilise un appareil alimenté au charbon de bois, retirer prudemment la grille. Faire griller les guimauves de 2 à 4 min, le plus près possible de la flamme, en les retournant souvent pour qu'elles soient dorées sur toutes les faces. Il y a des gens (moi compris) qui aiment mettre les guimauves directement sur la flamme pour qu'elles brûlent.

4. Mettre un morceau de chocolat sur le côté plat d'un biscuit. Glisser la guimauve sur le chocolat et couvrir avec un autre biscuit pour faire un sandwich. Attendre quelques secondes avant de déguster afin que la guimauve chaude fasse fondre le chocolat.

ÉTATS-UNIS

CRÈME BRÛLÉE
AU CITRON ET AU GINGEMBRE

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS

La crème brûlée mérite une place de choix dans ce livre. Même si elle est aujourd'hui très populaire, elle n'est pas née d'hier! À l'origine, on faisait caraméliser le sucre avec un tisonnier chauffé directement dans le feu. Même si de nos jours il est facile de passer la crème sous le gril de notre four, il existe une méthode encore plus efficace: le chalumeau de cuisine. Il permet de bien contrôler la flamme en la gardant très chaude et bien concentrée. Le sucre brûle sans que la crème qui est en dessous ne soit réchauffée. L'encadré suivant vous donnera des renseignements utiles sur cet outil de cuisine.

Dans ma recette, je mets du gingembre frais et du zeste de citron, ce qui donne à ce dessert un accent oriental envoûtant qui convient bien aux chaudes journées de l'été.

PRÉPARATION À L'AVANCE

Au moins 6 h pour faire refroidir la crème brûlée

NÉCESSAIRE

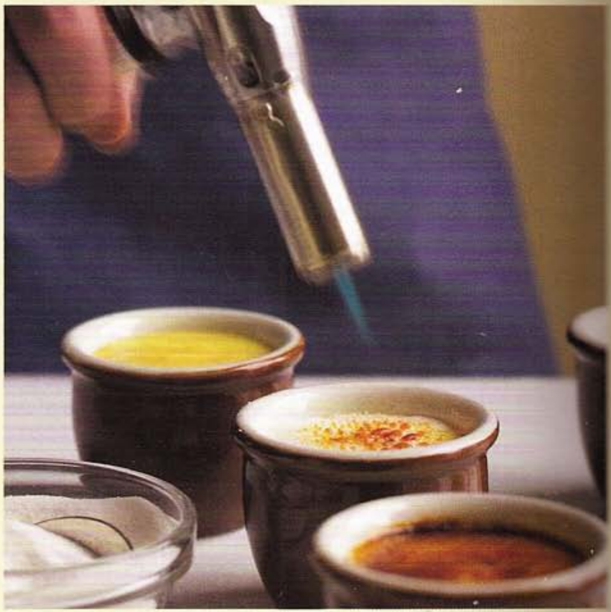
Un chalumeau de cuisine (facultatif); 6 plats à crème brûlée à l'épreuve de la flamme ou 6 ramequins

CUISINER AU CHALUMEAU

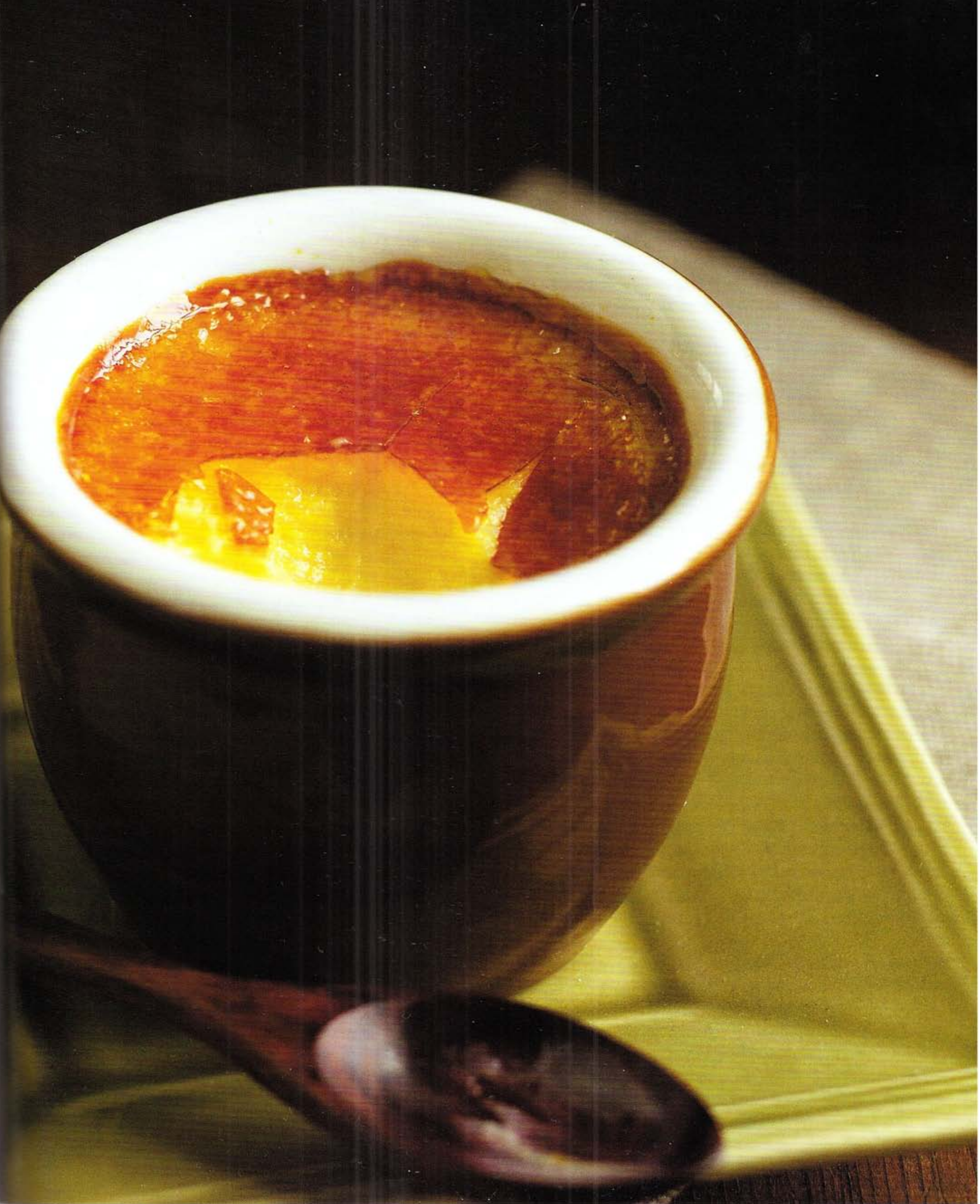
Autrefois relégué aux ateliers de soudure et de métallurgie, le chalumeau est maintenant très utilisé en cuisine. Les chefs pâtissiers français ont commencé à l'employer dans les années 1970 pour faire dorer les meringues et caraméliser certains desserts, dont la crème brûlée.

Les âmes sensibles éprouveront quelque appréhension à manier un outil pareil, mais elles doivent savoir que le chalumeau remplit une fonction irremplaçable en cuisine. Certains chalumeaux sont même spécialement conçus pour cuisiner. Voici quelques conseils concernant leur utilisation:

- **Assurez-vous que l'aliment à chauffer est dans un plat résistant à la chaleur et n'utilisez jamais un chalumeau avec un plat en verre;**
- **Placez le plat dans lequel se trouve l'aliment sur une surface résistante à la chaleur;**
- **Allumez le chalumeau et réglez son débit de façon à obtenir une petite flamme pointue et bleue ayant un cône rouge ou jaune en son centre. C'est dans ce cône qu'est concentrée la chaleur. Tenez la flamme à une distance de 5 à 8 cm (2 à 3 po) de la surface de l'aliment. Imprimez un mouvement de va-et-vient au chalumeau afin d'obtenir une caramélisation homogène.**



- **Interrompez l'opération un peu avant que l'aliment présente l'aspect voulu, puisque le sucre et la meringue continueront à cuire pendant quelques secondes après que vous aurez retiré la flamme.**



INGRÉDIENTS

- 750 ml (3 tasses) de crème 35 %
- 6 tranches de gingembre frais de 6 mm (¼ po) d'épaisseur, pelées et aplaties avec le dos d'un couperet
- 6 lanières de zeste de citron de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
- 10 gros jaunes d'œufs
- 75 g (⅓ tasse) de sucre granulé
- Environ 75 g (⅓ tasse) de sucre turbinado (sucre brut) ou plus de sucre granulé

1. Dans une casserole à fond épais, combiner la crème, le gingembre et le zeste de citron. Porter à ébullition à feu moyen puis retirer immédiatement du feu. Laisser refroidir à température ambiante.

2. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F). Porter à ébullition une grande casserole ou une bouilloire remplie d'eau.

3. Dans un grand bol, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le mélange de crème refroidie et fouetter de nouveau. Verser lentement dans 6 petits plats à crème brûlée ou 6 ramequins. Verser 1,25 cm (½ po) d'eau bouillante dans une plaque à rôtir. Mettre les 6 bols ou ramequins sur la plaque.

4. Cuire au four de 45 à 60 min. Pour vérifier la cuisson, secouer légèrement un petit bol et la crème bougera légèrement. Retirer les bols de la plaque et laisser refroidir à température ambiante. Couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer au moins 6 h ou toute la nuit.

5. Au moment de servir, saupoudrer chaque portion d'une mince couche de sucre turbinado. Allumer un chalumeau de cuisine en suivant les indications du manufacturier. Sinon, préchauffer le gril du four au maximum et placer la grille de 5 à 10 cm (2 à 4 po) du gril.

6. Utiliser un chalumeau de cuisine pour caraméliser le dessus des crèmes brûlées en suivant les indications à la page 580. Sinon, mettre les bols sur la plaque à rôtir et griller sous le gril du four environ 3 min, jusqu'à ce qu'une petite croûte dorée foncée se forme sur le dessus. Faire pivoter les petits bols prudemment sous le gril pour dorer uniformément. Servir immédiatement.

CRÈME BRÛLÉE À LA NOIX DE COCO

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS

Voici une crème brûlée surprenante qui produit toujours un effet spectaculaire sur les convives. Préparée avec du lait et de la crème de coco, elle est servie dans des noix de coco évidées, une idée originale du chef Douglas Rodriguez du restaurant *Patria* de New York.

Ce dessert n'est pas vraiment grillé, mais il nécessite l'utilisation du feu pour caraméliser le sucre. J'aime réaliser cette étape avec un chalumeau de cuisine, mais on peut aussi caraméliser ce dessert tout simplement sous le gril du four. Conservez l'eau contenue dans les noix de coco pour préparer des boissons comme le Nectar céleste des Bahamas (p. 61).

PRÉPARATION À L'AVANCE

Au moins 4 h pour faire refroidir la crème brûlée

NÉCESSAIRE

Un chalumeau de cuisine (facultatif)

INGRÉDIENTS

- 3 noix de coco mûres (dures)
- 500 ml (2 tasses) de crème 35 %
- 175 ml (¾ tasse) de lait de coco en conserve ou maison (p. 588)
- 175 ml (¾ tasse) de crème de coco sucrée en conserve
- 1 gousse de vanille, coupée en deux
- 2 lanières de zeste de citron de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
- Environ 165 g (¾ tasse) de sucre
- 8 gros jaunes d'œufs
- 2 ½ c. à soupe d'amidon de maïs
- 1,2 kg (8 tasses) de glace concassée

1. Couper les noix de coco en deux. La meilleure façon de s'y prendre est de placer les « yeux » vers le haut et, avec le dos d'un couperet, de frapper à plusieurs reprises sur

une ligne centrale imaginaire. Après 10 à 20 coups, la noix s'ouvrira en deux. Recueillir l'eau dans un bol; la filtrer avant de l'incorporer à une boisson quelconque. Éponger l'intérieur des noix de coco avec du papier absorbant. Mettre dans un plat de cuisson, face coupée vers le bas, et réfrigérer jusqu'au moment de les garnir.

2. Dans une casserole à fond épais, combiner la crème, le lait de coco, la crème de coco, la gousse de vanille et le zeste de citron. Porter graduellement à ébullition à feu moyen de 6 à 8 min. Retirer du feu et laisser refroidir 3 min.

3. Pendant ce temps, dans un bol moyen à l'épreuve de la chaleur, à l'aide d'un fouet, combiner 110 g (½ tasse) de sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter l'amidon de maïs. Verser graduellement le mélange de crème en filet sur les jaunes d'œufs sans cesser de fouetter. Remettre le mélange sur le feu et porter légèrement à ébullition à feu moyen en fouettant sans cesse. Quand le mélange est plus épais, cuire doucement de 1 à 2 min. Ne pas laisser bouillir rapidement et ne pas trop cuire, car la crème pourrait cailler. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante. Jeter la gousse de vanille et le zeste de citron.

4. Fabriquer 6 cercles en forme de beigne avec du papier d'aluminium chiffonné et poser les demi-noix de coco sur chacun d'eux. Verser le mélange aux œufs à l'intérieur de chaque demi-noix et égaliser le dessus avec le dos d'une cuillère. Réfrigérer au moins 4h ou toute la nuit.

5. Au moment de servir, saupoudrer chaque portion avec 2 à 3 c. à café (2 à 3 c. à thé) de sucre. Allumer un chalumeau de cuisine en suivant les indications du manufacturier. Sinon, préchauffer le gril du four au maximum et placer la grille de sorte que les noix de coco soient de 5 à 8 cm (2 à 3 po) du gril.

6. Mettre les cercles d'aluminium sur une plaque à rôtir et y déposer les demi-noix de coco garnies. Utiliser un chalumeau de cuisine pour caraméliser la crème brûlée en suivant les indications de la p. 580. Sinon, mettre la plaque sous le gril du four et griller environ 3 min, jusqu'à ce qu'une petite croûte dorée foncée se forme sur le dessus. Faire pivoter les noix de coco prudemment sous le gril pour dorer uniformément le dessus.

7. Mettre de la glace concassée dans 6 bols peu profonds. Poser une demi-noix de coco dans chaque bol et servir.

ESPAGNE

CRÈME CATALANE

CREMA CATALANA

CUISSON À CHALEUR DIRECTE
6 PORTIONS

La *crema catalana* est la réponse de l'Espagne à la crème brûlée française. Avouons qu'il s'agit d'une réponse magnifique. Cette recette a vu le jour au restaurant *7 Portes* de Barcelone qui a pignon sur rue depuis 1836.

PRÉPARATION À L'AVANCE

Au moins 6h pour faire refroidir la crème brûlée

NÉCESSAIRE

Un chalumeau de cuisine (facultatif) ; 6 plats à crème brûlée à l'épreuve de la flamme ou 6 ramequins

INGRÉDIENTS

500 ml (2 tasses) de lait
250 ml (1 tasse) de crème 35%
6 lanières de zeste d'orange de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
6 lanières de zeste de citron de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
1 bâton de cannelle de 8 cm (3 po)
Environ 220 g (1 tasse) de sucre
7 gros jaunes d'œufs
2 ½ c. à soupe de farine tout usage non blanchie

1. Dans une casserole moyenne à fond épais, combiner le lait, la crème, le zeste d'orange et de citron et le bâton de cannelle. Cuire doucement à feu doux environ 10 min sans laisser bouillir. Laisser refroidir à température ambiante.

2. Dans un bol moyen, fouetter 165 g (¾ tasse) de sucre avec les jaunes d'œufs. Ajouter la farine et fouetter de nouveau. Filtrer lentement en versant le lait en filet sans cesser de fouetter. Remettre le tout dans la casserole et chauffer lentement à feu moyen en fouettant sans cesse. Quand le mélange est plus épais, cuire doucement de 1 à 2 min de plus. Ne pas laisser bouillir très fort et ne pas trop cuire, car la crème pourrait cailler.

Le barbecue en Corée, pays du matin calme

À l'époque où je vivais à Boston, mon resto de quartier favori était un petit établissement sans prétention nommé *Korea Garden.* Je me rendais au moins une fois la semaine dans cette oasis de paix et de tranquillité pour déguster des plats savoureux tels le *mandoo* (raviolis au bœuf et à l'ail), le *kimchi* (chou mariné épicé) et le *bool kogi* (bœuf grillé au sésame dans une sauce sucrée-salée).

En Amérique du Nord, la cuisine coréenne est souvent éclipsée par la cuisine chinoise et japonaise. Le sushi et les mets chinois font désormais partie intégrante de notre univers alimentaire. En revanche, bien peu d'entre nous sauraient nommer un seul plat coréen, ce qui est dommage, car la Corée offre une des cuisines les plus saines et raffinées du monde, caractérisée par une symphonie éblouissante de couleurs, de textures et de saveurs. Je dis saine, car c'est une cuisine plus riche en légumes et en céréales qu'en viandes et en fruits de mer. Elle est moins grasse et huileuse que la cuisine chinoise et plus flamboyante sur le plan des saveurs que la très zen cuisine japonaise.

Je ne songeais pas du tout à manger du barbecue quand j'ai visité la Corée. Nous étions en février et il faisait un froid glacial. Le temps était plus propice aux soupes et aux ragoûts qu'aux grillades, mais partout où j'allais manger, que ce soit dans un restaurant chic, un casse-croûte de quartier ou un petit gril tapi au fond d'une allée, on servait du barbecue. J'ai découvert qu'en Corée, on cuisine sur la braise à l'intérieur 12 mois par année. Les Coréens se rassemblent autour d'un brasero avec la même ferveur, le même désir de chaleur que les skieurs qui se réunissent autour du feu après une journée passée sur les pentes.

C'est au *Dae Won Gak* que la passion coréenne pour la cuisine au barbecue m'est apparue dans toute sa splendeur. Le *Dae Won Gak* est parfois considéré comme un restaurant, mais c'est en fait un amalgame de 60 restos différents nichés dans les collines qui surplombent Séoul. Ces restaurants sont aménagés dans des maisons coréennes traditionnelles aux avant-toits incurvés, aux toitures en céramique et aux boiseries élaborées. Certains d'entre eux peuvent accueillir jusqu'à 300 personnes ; d'autres, petits et intimes, sont conçus pour deux convives seulement. Dans le resto où je suis allé, les clients s'assoient par terre devant des tables basses au centre desquelles se trouve un brasero de céramique muni d'une grille concave. Après avoir rempli notre barbecue de charbons ardents, notre serveuse a déposé sur le gril de minces tranches de bœuf mariné et des brochettes minuscules sur lesquelles étaient embrochées des gousses d'ail. Notre *bool kogi* s'est aussitôt mis à grésiller sur les flammes.

Bien que cette pratique n'ait pas cours en Amérique, le *bool kogi* traditionnel se mange enveloppé dans des feuilles de laitue : on place un morceau de viande et une gousse d'ail grillée sur une feuille de laitue romaine, on roule le tout et on déguste après avoir trempé le rouleau dans une sauce aux poires délicate. Le contraste entre le sucré et le salé, le piquant et le fruité, le croustillant de la salade et la tendreté du bœuf était tout aussi complexe et envoûtant que la musique *kai ya kum* qui jouait en arrière-plan. Notre *bool kogi* était agrémenté d'une multitude de plats d'accompagnement : il y avait de la salade de daïkon (radis chinois) épicée ; une salade d'oignon et de laitue ; une salade de haricots germés ; trois types de *kimchi* ; ainsi que des plats de laitue, de concombre et de riz.

Les côtes levées coréennes

Les Coréens ont haussé les bouts de côtes de bœuf au rang de création artistique dans le *kalbi kui,* un plat dont le nom signifie littéralement « côtes grillées ». C'est au *Samwon Garden,* un des restaurants de grillades les plus réputés de Séoul, que j'ai goûté mes premières côtes levées coréennes. Ce gigantesque resto de 700 places peut servir plus de 2000 repas par jour. Monsieur Park, le gérant de l'établissement, m'a expliqué que *samwon* veut dire « les trois points les plus importants » et que, dans le cas du *Samwon Garden,* ces trois points sont la propreté, la cordialité et la qualité. J'ajouterais à cela un quatrième élément, le divertissement, considérant que le *Samwon Garden* est

un véritable parc d'attractions avec son immense étang intérieur et ses montagnes et chutes d'eau d'apparat.

Monsieur Park m'a fait visiter la cuisine – d'une propreté immaculée – de son resto, où pas moins de 70 chefs cuisiniers s'affairent jour et nuit. Une aire entière de la cuisine est consacrée à la préparation du *kalbi kui.* Des côtes de bœuf entières sont coupées en tronçons de 5 cm (2 po) à l'aide d'une scie à ruban, puis tranchées en papillon pour produire de minces languettes de bœuf. Au dire de mon hôte, le *kalbi kui* n'est apparu dans le répertoire culinaire coréen que dans les années 1950, et uniquement dans les restaurants – à l'origine, on ne retrouvait pas ce plat dans les foyers de la Corée. À l'instar du *bool kogi,* le *kalbi kui* est cuit sur un gril installé au centre de la table et se mange enveloppé dans des feuilles de laitue.

Les grillades coréennes, tout comme la plupart des plats coréens, sont élaborées à partir d'une palette très précise de saveurs : il y a le goût profond et salé de la sauce soja ; la douceur du sucre et du miel ainsi que l'arôme délicat de l'huile et des graines de sésame. Le tout est relevé d'ail, d'oignon vert, de gingembre et de poudre ou de pâte de piments forts. Compte tenu de leur grande simplicité, les plats coréens sont plus faciles à préparer dans nos cuisines occidentales que les mets chinois ou japonais, qui nécessitent bien souvent des ingrédients exotiques et des techniques culinaires élaborées. Vous verrez que la cuisine coréenne peut donner lieu à tout un étalage de saveurs à partir d'une quantité d'ingrédients limitée.

3. Verser le mélange dans 6 ramequins ou 6 plats à crème brûlée. Laisser refroidir à température ambiante, puis couvrir légèrement de pellicule plastique et réfrigérer pendant 6 h.

4. Au moment de servir, saupoudrer chaque portion avec 2 à 3 c. à café (2 à 3 c. à thé) de sucre. Allumer un chalumeau de cuisine en suivant les indications du manufacturier. Sinon, préchauffer le gril du four au maximum et placer la grille de 5 à 10 cm (2 à 4 po) de distance du gril.

5. Utiliser un chalumeau de cuisine pour caraméliser la crème brûlée en suivant les indications de la p. 580. Sinon, mettre les petits bols de crème brûlée sur une plaque à rôtir et faire griller sous le gril du four environ 3 min, jusqu'à ce qu'une petite croûte dorée foncée se forme sur le dessus. Faire pivoter les bols prudemment sous le gril pour dorer uniformément. Servir immédiatement.

ARGENTINE

CRÈME CARAMEL

DULCE DE LECHE

4 À 6 PORTIONS

Ce caramel épais et sucré semblable à une sauce est le dessert national de l'Argentine. On peut le déguster dans les restaurants les plus humbles comme dans les plus chic. On le verse sur une multitude de desserts, qu'il s'agisse de fruits, de gâteaux ou de crème glacée. Le *dulce de leche* (lait sucré) n'est pas spécialement difficile à faire, mais il est important de le remuer constamment afin de l'empêcher de déborder. Il se conserve pendant des mois et même une infime quantité a le pouvoir de transformer radicalement un dessert.

POUDING AU RIZ À LA CARDAMOME ET AUX PISTACHES



1 litre (4 tasses) de lait entier (voir Note)
295 g (1 ⅓ tasse) de sucre
1 gousse de vanille
½ c. à café (½ c. à thé) de bicarbonate de soude

1. Dans une grande casserole à fond épais, à feu élevé, porter à ébullition le lait, le sucre, la vanille et le bicarbonate de soude, jusqu'à dissolution du sucre. Réduire la chaleur à feu moyen et cuire de 30 à 40 min, en mélangeant de temps à autre avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le mélange épaississe et prenne une couleur caramel. Ajuster la chaleur pour poursuivre la cuisson sans faire bouillir. Pour vérifier la cuisson, verser une cuillerée de la crème dans une assiette. Lorsque le mélange est épais et ne coule pas, la crème caramel est prête. Retirer la gousse de vanille à l'aide d'une pince.

2. Transvaser dans des bols et laisser refroidir à température ambiante. Si on préfère la crème caramel froide, couvrir et laisser refroidir au réfrigérateur.

NOTE : On doit utiliser du lait entier pour bien réussir le *dulce de leche*. Le lait écrémé risque de brûler pendant la cuisson.

INDE

POUDING AU RIZ À LA CARDAMOME ET AUX PISTACHES

KHEER

6 PORTIONS

En Inde, le *kheer* est servi généreusement lors des repas de kebabs et de tandouri. Il s'agit d'un pouding au riz crémeux et raffiné fort apprécié en Asie centrale et sur tout le sous-continent indien. Ce dessert doit son parfum exotique à la cardamome et à l'eau de rose. Sa richesse vient du lait que l'on laisse bouillir jusqu'à ce qu'il soit presque réduit de moitié pour bien concentrer sa saveur.

2 litres (8 tasses) de lait entier (voir Note)
12 gousses de cardamome, écrasées et retenues dans une étamine
50 g (¼ tasse) de riz basmati
110 g (½ tasse) de sucre
30 g (¼ tasse) de pistaches non salées, finement hachées + 2 c. à soupe pour la garniture
30 g (¼ tasse) d'amandes effilées
45 g (¼ tasse) de raisins secs dorés
Une pincée de sel
1 c. à soupe d'eau de rose

1. Dans une grande poêle à fond épais, combiner le lait, la cardamome et le riz. Porter graduellement à ébullition à feu moyen-élevé. Réduire la chaleur à feu moyen et cuire doucement environ 30 min, en mélangeant à l'aide d'une cuillère en bois, jusqu'à ce que le lait ait réduit à 1,5 litre (6 tasses). Jeter la cardamome.

2. Ajouter le sucre, les pistaches, les amandes, les raisins et le sel. Cuire 20 min, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le riz soit tendre et que le mélange soit plus épais. On devrait obtenir environ 1,3 litre (5 ½ tasses). Ajouter l'eau de rose et cuire encore 1 min.

3. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir à température ambiante avant de répartir dans 6 coupes de vin. Ce pouding au riz est meilleur à température ambiante ou légèrement refroidi. Au moment de servir, parsemer de 2 c. à soupe de pistaches hachées.

NOTE : On doit utiliser du lait entier pour bien réussir le *kheer*. Le lait écrémé pourrait brûler pendant la cuisson.

GUADELOUPE

CRÈME GLACÉE À LA NOIX DE COCO

4 PORTIONS

Cette crème glacée vient de la place Pointe des Châteaux, en Guadeloupe, où des femmes la barattent à la main sous des parasols ou sur le siège

arrière de leur familiale. Pour obtenir un goût optimal, faites votre propre lait de coco. Sinon procurez-vous du lait de coco en conserve et vous gagnerez du temps. N'utilisez pas de crème de coco pour cette recette.

NÉCESSAIRE

Machine à crème glacée

INGRÉDIENTS

- **500 ml (2 tasses) de lait de coco maison (voir recette suivante) ou en conserve**
- **150 g (⅔ tasse) de sucre, ou plus au goût**
- **1 c. à café (1 c. à thé) d'extrait de vanille**
- **½ c. à café (½ c. à thé) d'extrait d'amande**
- **1 c. à café (1 c. à thé) de zeste de citron, râpé**
- **½ c. à café (½ c. à thé) de cannelle moulue**
- **¼ c. à café (¼ c. à thé) de muscade fraîchement moulue**

1. Dans un bol moyen, mélanger le lait de coco, le sucre, les extraits de vanille et d'amande, le zeste, la cannelle et la muscade. Fouetter jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter du sucre au goût.

2. Verser dans une machine à crème glacée et congeler en suivant les indications du fabricant.

LAIT DE COCO

500 À 750 ML (2 À 3 TASSES)

Le lait de coco est un ingrédient important dans le monde du barbecue. On l'utilise entre autres pour faire des marinades en Malaisie, des sauces au Brésil et des desserts rafraîchissants partout sur la planète. On peut trouver du lait de coco raisonnablement bon en conserve, mais il est tellement facile de le faire soi-même. Voici comment procéder.

- **1 noix de coco mûre (dure)**
- **500 ml (2 tasses) d'eau bouillante**

1. Préparer la noix de coco en retirant l'écorce brune tel qu'indiqué dans l'encadré de la p. 127 et réserver l'eau de noix de coco. Briser la chair en morceaux de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po).

2. Dans le mélangeur, mettre le tiers de la noix de coco, de l'eau de coco réservée et de l'eau bouillante. Mixer pendant 3 min. Répéter l'opération deux autres fois. Laisser reposer 5 min, puis passer dans une passoire à mailles fines ou une passoire tapissée de quelques couches d'étamine. Tordre l'étamine pour extraire le maximum de lait. Le lait de coco se conserve bien couvert, au réfrigérateur, pendant au moins 3 jours. On peut aussi le congeler jusqu'à 3 mois.

ASIE CENTRALE

CRÈME GLACÉE AU CARAMEL ET À LA CARDAMOME

KULFI

4 À 6 PORTIONS

Les mets grillés et la crème glacée ont toujours su faire bon ménage. Le *kulfi* offre un goût envoûtant qui se situe entre le malt et le caramel. On le laisse mijoter longuement à feu doux pour le faire réduire des deux tiers. Ajoutez à cela les saveurs exotiques des pistaches et de la cardamome et vous obtiendrez une crème glacée unique en Amérique du Nord.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 h pour faire refroidir la préparation

NÉCESSAIRE

Machine à crème glacée

INGRÉDIENTS

2 litres (8 tasses) de lait entier (voir Note)
6 gousses de cardamome, écrasées et retenues dans une étamine
110 g (½ tasse) de sucre, ou plus, au goût
3 c. à soupe de pistaches, hachées
3 c. à soupe d'amandes blanchies, hachées

1. Dans une grande casserole à fond épais, à feu moyen-élevé, porter à ébullition le lait et la cardamome. Réduire la chaleur à feu moyen et cuire doucement environ 1 h, en remuant souvent avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que le lait ait réduit à 750 ml (3 tasses). Jeter la cardamome.

2. Ajouter le sucre, les pistaches et les amandes et cuire 3 min. Retirer du feu et ajouter plus de sucre au besoin. Laisser refroidir à température ambiante et transvaser dans un bol. Couvrir et réfrigérer 2 h.

NOTE : On doit utiliser du lait entier pour bien réussir le *kulfi*. Le lait écrémé pourrait brûler pendant la cuisson.

IRAN

COUPE GLACÉE AU CITRON, À L'EAU DE ROSE ET AU SIROP DE CERISES

FALUDA

8 PORTIONS

Ce dessert des plus rafraîchissants mérite une place de choix lors des repas barbecue. J'y ai goûté la toute première fois dans un restaurant iranien de New York. On le trouve aussi en Afghanistan où on le prépare avec de la neige de montagne bien fraîche. Le *faluda* appartient à un groupe de desserts orientaux congelés qui incluent le *kulfi* indien et le *sorpa* (sorbet) turc. La version persane offre un goût enivrant de sirop de cerises acides et d'eau de rose. Ce qui rend ce dessert encore plus spécial est l'ajout de nouilles de riz afin d'obtenir une consistance exotique surprenante. Achetez des nouilles de riz très fines comme les vermicelles vietnamiens ou les nouilles de riz thaïlandaises.

PRÉPARATION À L'AVANCE

2 h pour faire refroidir le sirop à l'eau de rose

INGRÉDIENTS

160 ml (⅔ tasse) de jus de citron fraîchement pressé
160 ml (⅔ tasse) d'eau de rose
330 g (1 ½ tasse) de sucre
1 nid 30 g (1 oz) de nouilles de riz
1,2 kg (8 tasses) de glace concassée
125 ml (½ tasse) de sirop de cerises acides ou de grenadine

1. Dans une casserole à fond épais, à feu moyen-élevé, porter à ébullition le jus de citron, l'eau de rose et le sucre. Laisser bouillir en remuant sans cesse, environ 5 min, jusqu'à dissolution du sucre et consistance sirupeuse. Retirer et laisser refroidir à température ambiante. Couvrir et réfrigérer environ 2 h.

2. Pendant ce temps, laisser tremper les nouilles de riz 20 min dans l'eau froide.

3. Dans une grande casserole, porter à ébullition 1 litre (4 tasses) d'eau. Égoutter les nouilles et les cuire dans l'eau bouillante de 3 à 5 min. Égoutter, rincer à l'eau froide et égoutter de nouveau. À l'aide de ciseaux de cuisine, couper les nouilles en morceaux de 2,5 cm (1 po).

4. Dans le mélangeur, combiner la glace concassée et la préparation au sirop à l'eau de rose. Mélanger jusqu'à formation d'une purée glacée. Répéter l'opération si on a dû procéder par étapes. Transvaser dans un bol et ajouter les nouilles. À l'aide d'une cuillère, servir la préparation dans 8 coupes de vin. Verser 1 c. à soupe de sirop de cerises sur chacune et servir immédiatement (voir Note).

NOTE : On peut faire le *faluda* à l'avance et le congeler dans des moules en papier. Pour le service, laisser réchauffer de 5 à 10 min et presser délicatement sur les moules pour libérer les cristaux. Transvaser dans des coupes de vin et arroser légèrement de sirop de cerises.

ASIE DU SUD-EST

BOISSON FROIDE AUX FRUITS

6 PORTIONS

À mi-chemin entre le lait fouetté et le dessert, cette boisson désaltérante est vendue dans les rues et les marchés du Sud-Est asiatique. Le lait concentré sucré est fort prisé dans cette partie du monde puisque la chaleur ne l'altère pas. Variez les fruits à votre goût.

420 g (3 tasses) de melon d'eau, en dés
300 g (3 tasses) de fraises, en dés, plus 6 petites fraises entières
2 bananes mûres, pelées et coupées en dés
80 ml (⅓ tasse) de jus de citron vert fraîchement pressé, ou plus au goût
75 g (⅓ tasse) de sucre, ou plus au goût
80 ml (⅓ tasse) de lait concentré sucré
900 g (6 tasses) de glace concassée

Combiner tous les ingrédients par petites portions dans le mélangeur. Ajouter du jus de citron vert ou du sucre au besoin. Servir dans 6 grands verres, garnir d'une fraise fraîche entière et mettre une paille.

CORÉE

« PUNCH » AUX FRUITS CORÉEN

6 PORTIONS

Heureux mélange entre une boisson et une salade de fruits, ce mets frais et sirupeux est servi à la fin du repas dans toute la Corée. J'ai essayé plusieurs dérivés originaux dont ceux au kaki séché ou au jujube (fruit rouge semblable à une datte). Vous pouvez choisir des ingrédients à votre goût. J'aime utiliser des fruits durs comme les pommes-poires ou des fruits mous comme les bananes et les melons. Les petits fruits (fraises, bleuets, etc.) sont aussi tout désignés.

480 g (3 tasses) de fruits frais mélangés, en dés ou en tranches
165 g (¾ tasse) de sucre
4 tranches de gingembre frais de 6 mm (¼ po) d'épaisseur, pelées et aplaties avec le dos d'un couperet
3 lanières de zeste de citron de 5 x 1,25 cm (2 x ½ po) chacune, taillées à l'aide d'un couteau éplucheur
2 bâtons de cannelle de 8 cm (3 po) chacun
2 c. à soupe de pignons, légèrement grillés (voir encadré p. 126)

1. Dans un bol de service, mélanger les fruits et 55 g (¼ tasse) de sucre, puis laisser reposer 15 min.

2. Pendant ce temps, dans une casserole, à feu élevé, porter à ébullition le sucre restant, le gingembre, le zeste de citron, les bâtons de cannelle et 1 litre (4 tasses) d'eau. Réduire la chaleur et cuire environ 5 min, jusqu'à ce que la préparation soit sirupeuse et parfumée. Retirer du feu et laisser refroidir complètement.

3. Verser le sirop sur les fruits et mélanger délicatement. Parsemer de pignons et servir immédiatement. J'aime servir ce punch dans des bols en verre ou dans des verres à cognac. Il est tout à fait convenable de porter le bol à ses lèvres pour siroter la boisson.



GLOSSAIRE DES INGRÉDIENTS SPÉCIAUX

La cuisson sur le gril est simple parce qu'elle va droit au but sans trop de fioritures. Mais certains ingrédients particuliers nous sont indispensables afin de cuisiner des plats originaux et remarquables. Les voici.

ALEP (piment d') : Ce piment rond et brun rougeâtre de la Syrie et da la partie orientale de la Turquie est habituellement vendu en flocons ou moulu. Utilisé dans de nombreuses préparations – dont la Relish d'oignons à la mélasse de grenade (p. 504) –, il offre une saveur complexe à la fois nette, salée, piquante, forte et fruitée. Un équivalent pourrait être composé d'un mélange à parts égales de poudre de piment ancho et de flocons de piment rouge fort auxquels on ajoutera du sel et du jus de citron vert.

AMBA: Le mot *amba* signifie «mangue» en hindi. La pâte de *amba* est piquante, aigre et salée. Elle est composée principalement de vinaigre, de curcuma et de fenugrec. En Afghanistan, en Irak et en Israël, elle est très utilisée pour aromatiser les marinades qui accompagnent les mets grillés.

AMBROISIE (épazote): Herbe mexicaine rafraîchissante, astringente et très parfumée. On peut s'en procurer dans les épiceries mexicaines et hispaniques.

ANIS ÉTOILÉ: Fruit en forme d'étoile à huit carpelles du badianier de Chine, un petit arbre à feuilles persistantes proche du magnolia qui pousse au Vietnam et dans le sud-ouest de la Chine. Le goût de réglisse fumée de cette épice est unique. L'anis étoilé est l'un des ingrédients du cinq-épices chinois.

ANNATTO (ROCOU): Graines plutôt carrées et dures, de couleur rouille, au goût iodé, acidulé et franc. L'épice, aussi connue sous son nom espagnol d'*achiote,* vient des Antilles et de l'Amérique centrale. L'annatto est l'ingrédient principal du *recado* (pâte d'épices du Yucatan) et du *tikin xik* (poisson mariné du Yucatan). On peut utiliser les graines de deux façons: les moudre à l'aide d'un moulin à épices ou les faire tremper dans du jus d'orange amère ou de l'eau pour les attendrir avant de les émietter ou de les réduire en purée.

CARDAMOME: Épice douce et parfumée utilisée abondamment en Afrique du Nord, au Moyen-Orient et en Inde. Il existe deux types de cardamome: la cardamome verte a la forme d'une capsule vert gris de la grosseur d'un grain de café et contient de petites graines noires parfumées; la cardamome brune a la grosseur d'un noyau de prune et offre un goût fumé. La cardamome verte est vendue dans tous les supermarchés; la brune est plus facile à trouver dans les épiceries indiennes.

CHAAT MASALA: Mélange d'épices de la cuisine indienne utilisé pour saupoudrer les salades et les mets grillés servis froids. Son goût particulier provient de l'addition de sel noir, un composé minéral au contenu élevé en soufre.

CITRONNELLE: Cette plante herbacée tropicale est la quintessence même de la cuisine du Sud-Est asiatique où on l'utilise abondamment dans les marinades et les pâtes d'épices. À Bali, on fait griller de la mousse de crevettes sur des tiges de citronnelle entières. En Malaisie, on utilise l'extrémité feuillue pour badigeonner les aliments qui cuisent sur le gril.

La citronnelle ressemble un peu à un gros oignon vert dont la base bulbeuse s'effile progressivement jusqu'aux feuilles pointues. Les deux tiers de la partie supérieure sont habituellement éliminés parce que trop fibreux. On enlève aussi les feuilles extérieures qui recouvrent la base et les racines. (Je les utilise pour farcir le poisson ou le poulet avant de les griller.) La partie restante dégage un arôme enivrant de citron – sans son amertume – qui se marie bien avec les fruits de mer, le poulet et le bœuf.

La citronnelle fraîche est facile à trouver dans les épiceries orientales et plusieurs supermarchés. La citronnelle séchée est vendue dans les magasins d'aliments naturels. Si vous n'en avez pas dans votre région, prenez du zeste de citron frais. Achetez des tiges fermes et lourdes. (Pressez l'ongle du pouce

à la base d'une tige; celle-ci doit être humide.) Coupez la racine et les feuilles verdâtres effilées. Il vous restera un morceau de couleur crème de 10 à 15 cm (4 à 6 po) de longueur et de 6 à 12 mm (¼ à ½ po) d'épaisseur.

CORIANDRE : Cette plante herbacée, aussi appelée persil chinois, est la plus largement utilisée dans le monde du barbecue. De la Malaisie à Mexico, on l'intègre à des salsas et à des marinades concoctées pour les grillades les plus diverses. En Thaïlande et en Malaisie, les racines de coriandre sont un ingrédient clé des pâtes d'épices. La graine de la plante est prisée dans la cuisine indienne et nord-africaine. La coriandre ne sèche pas particulièrement bien et elle n'a pas d'équivalent en cuisine. Toutefois, la menthe fraîche peut la remplacer dans certaines recettes. La coriandre est souvent radicalement aimée ou détestée. Si vous trouvez qu'elle a un goût de savon, elle vous cause peut-être une intolérance alimentaire ou une légère allergie.

CURCUMA : Épice âcre d'un beau jaune doré proche cousine du gingembre. Le curcuma frais est un ingrédient essentiel des pâtes d'épices indonésiennes. Pour imiter son goût, mélangez ½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu avec 1 c. à soupe de gingembre frais râpé. On peut se procurer du curcuma moulu dans toutes les épiceries.

FARINE DE POIS CHICHES *(besan)* : Farine fine et aromatique faite avec des pois chiches rôtis. Son goût de noisette franc et acidulé est unique dans le monde culinaire. En Inde, on l'emploie pour épaissir et parfumer les marinades. Dans le sud de la France, on l'utilise dans la recette de la *socca*, une crêpe d'origine ligurienne que l'on fait cuire habituellement dans un four à bois. En Afrique du Nord, la farine de pois chiches sert à la préparation de frites.

FENUGREC : Graine rectangulaire de couleur fauve au goût agréablement amer très utilisée en Inde *(methi)* et au Moyen-Orient *(hilbeh)*.

FEUILLES DE VIGNE : Vendues en pots dans les épiceries du Moyen-Orient et plusieurs supermarchés, elles sont souvent utilisées pour envelopper des mets turcs et géorgiens à base de poisson destinés au gril.

FROMAGE DE YOGOURT : De la Turquie au Bengladesh, il s'agit de l'ingrédient essentiel aux marinades qui accompagnent la cuisine barbecue. Les Indiens le préparent en attachant du yogourt entier frais dans une mousseline qu'ils suspendent ensuite pour laisser égoutter le petit-lait. En Occident, on utilise plutôt une passoire à yogourt, sinon on tapisse une passoire ordinaire avec deux couches de mousseline ou un filtre à café en papier. Réservez le petit-lait pour faire des boissons au yogourt (voir chapitre 2).

GALANGA : Racine de la même famille que le gingembre au goût parfumé et poivré (imaginez la force du gingembre sans son côté plus doux). On peut l'acheter frais ou congelé dans les épiceries orientales. On le trouve aussi en poudre sous le nom de *laos* dans certaines épiceries où l'on tient des produits indonésiens. Pour le remplacer, mélangez du gingembre frais avec du poivre noir frais moulu.

GARAM MASALA : Mélange d'épices indien composé d'une vingtaine d'herbes et d'épices dont le cumin, la coriandre, la cardamome verte, la cardamome brune, le poivre et les feuilles de laurier. À la p. 557, vous apprendrez comment faire votre propre mélange maison.

GINGEMBRE : Vendu dans toutes les épiceries et meilleur frais que moulu. Choisissez des racines lourdes à la peau fine. Évitez le gingembre fibreux et vieilli (brisez un petit bout pour voir l'état des fibres). Le gingembre râpé est particulièrement bon.

GRAINES DE SÉSAME NOIRES : Variété de graines de sésame noires comme jais connues sous le nom de *gomen* au Japon. On peut les remplacer par des graines de sésame blanches que l'on fera griller.

HUILE DE SÉSAME GRILLÉ : Huile foncée extraite de graines de sésame grillées et utilisée abondamment en Corée et au Japon. On peut s'en procurer dans tous les magasins d'aliments naturels et les épiceries orientales. Ne pas confondre avec l'huile de sésame ordinaire dont le goût est différent puisque le sésame employé pour sa fabrication n'est pas grillé.

HUILE D'OLIVE : Utilisez la meilleure huile d'olive pour mariner et badigeonner les aliments. Elle a un taux d'acidité plus faible et une saveur plus intense que les autres. Tous les pays méditerranéens en fabriquent et le goût varie selon les régions. J'aime prendre une huile espagnole pour les mets espagnols, une huile italienne pour la cuisine italienne, etc. Les huiles les moins coûteuses viennent de la Turquie, de la Grèce et du Liban.

KETJAP MANIS : Cette sauce soja épaisse et sucrée est l'accompagnement préféré des Indonésiens pour les satés. Vous pouvez concocter un *ketjap manis* maison en suivant

la recette de la p. 535, mais pour gagner du temps vous pouvez préparer un substitut vite fait en mélangeant de la sauce soja ordinaire et de la mélasse à parts égales.

LAIT DE COCO : Liquide blanc et crémeux extrait de la noix de coco râpée. (Contrairement à la croyance populaire, il ne s'agit pas du liquide transparent contenu dans la noix de coco. Celui-ci s'appelle simplement « eau de noix de coco ».) Le lait de coco est populaire dans toute l'Asie du Sud-Est, aux Antilles et au Brésil. À la p. 588, vous apprendrez comment le faire à la maison. Le lait de coco en conserve donnera lui aussi de bons résultats pour les recettes de ce livre. Achetez du lait de coco non sucré et évitez la crème de coco.

LAVASH : Ces larges galettes de pain plat aussi minces que du papier accompagnent les mets grillés en Irak, en Iran et dans les anciennes républiques soviétiques situées dans les montagnes du Caucase. Les habitants de l'Asie centrale enroulent l'agneau grillé dans le lavash comme les Mexicains servent le porc et le bœuf dans les tortillas.

MÉLASSE DE GRENADE : Sirop aigre-doux et épais obtenu par réduction du jus de grenade. On lui donne le nom de *nasrsharab* en Asie centrale et on l'utilise couramment sur les viandes grillées en Turquie, en Iran et dans les anciennes républiques soviétiques de l'Asie centrale. On peut se procurer ce produit dans les épiceries du Moyen-Orient.

MÉLASSE DE RAISIN : Édulcorant acidulé, dont la consistance rappelle celle de la mélasse, très prisé en Iran et au Moyen-Orient. (Essayez-en une petite quantité sur des côtelettes de porc et des kebabs grillés.)

MIRIN : Saké très doux employé comme assaisonnement dans la cuisine japonaise. On peut le remplacer par du cream sherry, du saké ou du vin blanc sec additionné d'une touche de sucre ou de miel.

MISO : Pâte à haute teneur en protéines et au goût prononcé à base de haricots de soja et de céréales fermentés pendant plusieurs mois. Les Japonais font une sauce barbecue pour les aubergines et le tofu grillés en mélangeant du miso, du mirin, du sucre et des jaunes d'œufs. Il existe plusieurs variétés de miso et leur couleur varie selon la céréale utilisée ; le miso blanc est le plus utilisé pour griller les aliments.

NOIX DE BANCOUL : Ingrédient essentiel des pâtes d'épices balinaises, la noix de bancoul a le goût d'une noix de cajou amère. On en trouve facilement dans les épiceries orientales qui vendent des produits indonésiens. Il n'y a pas d'équivalent en Occident, mais les noix de cajou et de macadam ont une consistance et un effet en bouche semblables.

ORANGE AMÈRE : Cet agrume ressemble à une orange à la peau rugueuse teintée de vert ou de jaune, mais son goût ressemble à celui de la lime. Appelée *naranja agria* en espagnol, elle est très utile pour la confection des marinades aux Antilles et en Amérique centrale.

PÂTE DE CREVETTES : Pâte malodorante de crevettes fermentées utilisée dans la cuisine du Sud-Est asiatique, surtout en Indonésie où on lui donne le nom de *trasi* et en Malaisie où on l'appelle *belacan.* Un morceau pas plus gros qu'un petit pois suffit pour toute une recette. Il est coutume de la faire griller pendant quelques minutes sur le bout d'une brochette avant utilisation. Si votre gril n'est pas encore allumé, faites-la sauter dans un poêlon ou mettez-la sur une feuille d'aluminium et passez-la sous le gril du four.

PIMENT DE LA JAMAÏQUE : Ce petit arbre antillais aux baies parfumées donne sa saveur caractéristique à la cuisine *jerk* de la Jamaïque. Il est préférable d'acheter des baies entières et de les moudre soi-même.

PIMENTS : Consultez la page 564 pour avoir une description plus détaillée de chacun des piments utilisés dans ce livre.

POIVRE : L'un des assaisonnements indispensables au barbecue. En Amérique du Nord, on préfère le poivre noir. En Asie et en Europe, on aime davantage le poivre blanc. Rien ne peut rivaliser avec le goût des grains fraîchement moulus, mais je trouve parfois désagréable d'utiliser le moulin à poivre pendant que je cuisine (difficile à prendre avec les mains humides). À quelques reprises pendant le mois, je mouds à l'avance des grains de poivre noir et de poivre blanc que je garde séparément dans des pots. Un heureux compromis qui permet de toujours en avoir à portée de la main.

POUDRE DE KACHIRI : Agent acidifiant tiré d'un petit fruit rond séché du Rajasthan et utilisé dans le nord de l'Inde pour la confection de certaines marinades.

SAFRAN : Stigmates cramoisis et odoriférants d'un crocus qui pousse en Inde et en Espagne. Saveur clé de la cuisine iranienne où on l'utilise dans les marinades et les sauces à badigeonner. Il faut 70 000 fleurs cueillies à la main pour

obtenir 500 g (1 lb) de safran, ce qui explique son prix élevé. Achetez toujours des filaments plutôt que de la poudre (celle-ci perd vite sa fraîcheur). Procurez-vous des tubes en verre qui ne contiennent qu'une petite quantité. Le safran se conserve plusieurs mois dans un contenant hermétique gardé à l'abri de la lumière. (Je garde le mien au réfrigérateur.) Si son arôme habituellement intense semble altéré au moment d'ouvrir le contenant, c'est signe qu'il a perdu sa fraîcheur. Pour le moudre, mettez les filaments dans un petit bol et pulvérisez-le avec le bout d'une cuillère en bois.

SAKÉ : Vin de riz japonais. Boisson préférée des Japonais pour accompagner les aliments grillés et l'un des ingrédients de la sauce teriyaki. (Pour respecter scrupuleusement la tradition, servez-le dans une petite boîte de bois avec une pincée de sel.)

SAMBAL ŒLEK : Condiment épicé d'origine indonésienne à base de piment rouge fort. Il est maintenant possible de s'en procurer dans la plupart des épiceries. On peut le remplacer par une pâte de piment thaïe ou vietnamienne ou une autre sauce piquante au goût.

SAUCE DE POISSON : Appelé *nam pla* en Thaïlande et *nuoc-mâm* au Vietnam, ce condiment est fabriqué avec des anchois marinés. Dans le Sud-Est asiatique, cette sauce sert aux mêmes usages que la sauce soja en Chine et au Japon. Son arôme peut être rebutant, mais son goût particulier rehausse tout ce qu'il touche. On peut la remplacer par une quantité moindre de sauce soja, mais le goût des plats préparés ne sera évidemment pas le même.

SAUCE SOJA : L'âme même de la cuisine chinoise et japonaise. Le *shoyu* est une sauce soja japonaise faite à partir de blé et de haricots de soja. Le *tamari* est une sauce à base de haricots de soja fermentés. Son goût net et raffiné me plaît tout particulièrement. La sauce soja chinoise est plus épaisse et plus sucrée que celle du Japon. La sauce soja aux champignons est une sauce soja chinoise épaisse et sucrée parfumée avec la volvaire asiatique.

SEL : Principal assaisonnement pour le barbecue ; dans plusieurs pays comme le Brésil et l'Argentine, il s'agit en fait du seul assaisonnement employé pour le bœuf grillé. Mais les sels n'ont pas tous la même qualité. Je préfère le gros sel à cause de ses cristaux qui ne se dissolvent pas complètement. Il contient des minéraux qui ajoutent du goût aux aliments. De plus, j'aime la sensation quand je le prends entre mes doigts. J'aime aussi le sel marin et le sel kascher pour sa texture grossière.

SUCRE DE PALME : Sucre brun léger et crémeux fabriqué avec la sève du palmier dattier. Utilisé dans toute l'Asie du Sud-Est, il offre des notes de sirop d'érable et de caramel écossais. Disponible dans les épiceries orientales, il peut être remplacé par de la cassonade légère ou du sucre d'érable.

SUMAC : Poudre pourpre et sure faite avec les baies d'un arbre du Moyen-Orient. Dans cette région ainsi qu'en Asie centrale et dans les républiques des montagnes du Caucase, on l'utilise pour assaisonner les viandes et les fruits de mer pour son goût acidulé et citronné.

TAHINI : Ce mot désigne à la fois une pâte de graines de sésame à l'aspect crayeux et une sauce faite avec cette même pâte à laquelle on ajoute de l'eau et du jus de citron. Au Liban et dans les pays du Moyen-Orient, cette sauce est un accompagnement de choix pour les fruits de mer grillés. La pâte de sésame vendue dans le commerce peut être conservée à température ambiante.

TAMARIN ET EAU DE TAMARIN : Le tamarinier est un arbre tropical très haut qui donne des fruits constitués de grosses gousses dont la pulpe aigre-douce a un goût semblable à une purée de prunes mélangée à du jus de citron vert. Le tamarin est un ingrédient de la sauce Worcestershire et de la sauce pour bifteck A1 et on l'utilise couramment aux Antilles, en Inde et dans le Sud-Est asiatique. On peut trouver des gousses dans les épiceries hispaniques et orientales, sinon on peut se procurer plus facilement de la pulpe dans les supermarchés. La purée de tamarin, aussi appelée eau de tamarin, se vend aussi congelée.

UMEBOSHI (pâte de prunes) : Prunes japonaises marinées aromatisées au *shiso* (herbe semblable au basilic). On peut faire une sauce piquante aux prunes *umbeboshi* pour badigeonner le riz et les légumes grillés.

ZAHTAR : Mélange d'épices du Moyen-Orient composé de sumac, d'origan, de graines de sésame grillées et parfois de thym. Le mot *za'atar* signifie « origan » en arabe. En Israël et en Jordanie, on utilise principalement de l'origan, ce qui donne un mélange plutôt vert. Les Arméniens et les Syriens emploient davantage de sumac, ce qui donne un zahtar rouge. Ailleurs au Proche-Orient, on ajoute des pois chiches ou des céréales pour obtenir un zahtar brun.

INDEX

Les numéros de pages en italique font référence aux photos.

Q

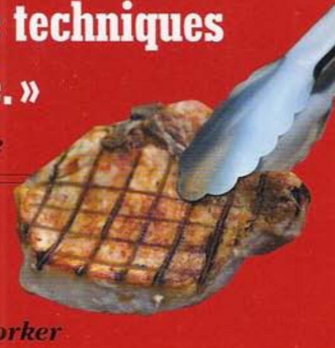
R

S

Achevé d'imprimé au Canada
sur les presses de Solisco

« Le répertoire de recettes et de techniques le plus complet jamais publié. »

— Esquire



« Pour les aspirants gourmets de mets cuisinés sur le gril, il n'y a qu'un seul livre: *La bible du barbecue*! »

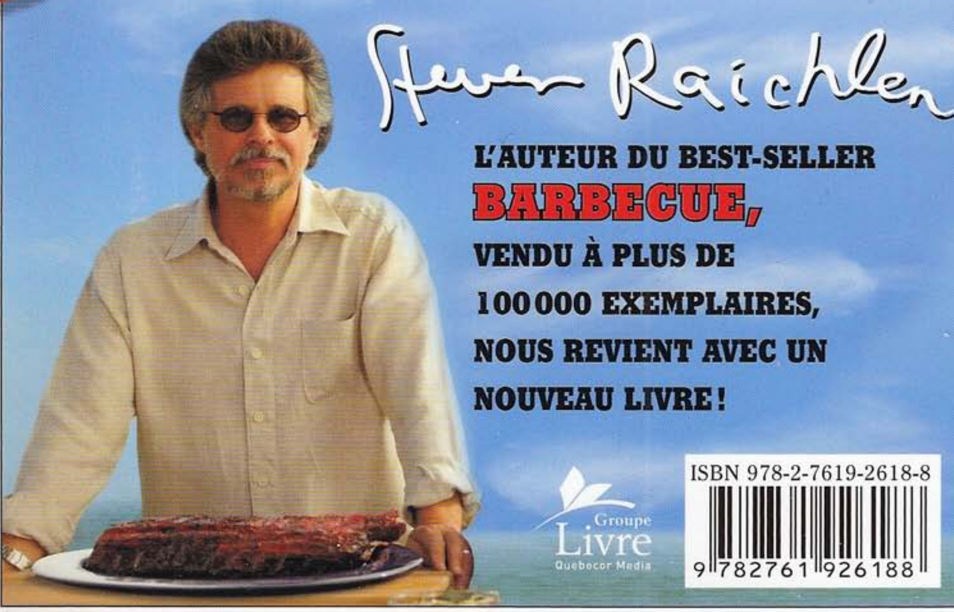
—The New Yorker

Steven Raichlen nous présente le livre le plus imposant jamais écrit sur le barbecue. Grand maître d'œuvre de la cuisson sur le gril, il nous fait découvrir les meilleurs délices du monde entier: viandes, poissons, fruits de mer, légumes et tout ce qui accompagne la cuisine en plein air. Les sauces et les desserts méritent à eux seuls la palme du bon goût et de l'originalité.

Faites un tour d'horizon impressionnant de la cuisine de l'Inde, des Antilles, de la Thaïlande, de l'Espagne, de l'Italie, du Mexique, de l'Iran, du Vietnam, du Brésil et de nombreux autres pays réputés pour l'excellence de leur cuisine sur le gril.

Si vous êtes un redoutable amateur de viande ou un adepte de la cuisine végétarienne, vous trouverez de quoi satisfaire votre appétit et votre curiosité. Des chapitres sont aussi consacrés aux burgers, aux légumineuses, aux salades, aux marinades, aux sels à frotter et aux boissons avec ou sans alcool. Ce livre est certainement la bible de tous les amoureux du barbecue.





L'AUTEUR DU BEST-SELLER BARBECUE, VENDU À PLUS DE 100 000 EXEMPLAIRES, NOUS REVIENT AVEC UN NOUVEAU LIVRE!

UNE DÉGUSTATION IRRÉSISTIBLE!

DES ENTRÉES ET DES HORS-D'ŒUVRE SUBLIMES

- *Rouleaux de bœuf grillé au basilic*
- *Ailes de poulet à l'anis étoilé*
- *Mousse de crevettes sur canne à sucre*
- *Soupe aux tomates noircies sur le gril*

CÔTES, RÔTIS, CÔTELETTES ET BROCHETTES

- *Rôti de côtes de bœuf grillé à l'ail et au romarin*
- *Petites côtes de porc de Memphis*
- *Kebabs turcs authentiques*
- *Poulet piri-piri*

RENCONTRE DE L'EAU ET DU FEU

- *Bars au fenouil*
- *Crevettes tandouri*
- *Saumon à la sauce crémeuse au basilic*

LÉGUMES, PLATS VÉGÉTARIENS ET 32 MAGNIFIQUES SALADES

- *Pizza sur le gril*
- *Salade d'aubergines à la libanaise*
- *Sous-marins à la provençale*
- *Patates douces grillées et trempette au sésame*

10 DESSERTS SUR LE FEU, 5 DESSERTS SUR LA GLACE

- *Biscuits à la guimauve et au chocolat*
- *Pommes grillées*
- *Crème brûlée à la noix de coco*
- *Crème glacée au caramel et à la cardamome*

Steven Raichlen anime l'émission *Le maître du Grill* sur les ondes d'Évasion.

Groupe Livre Quebecor Media

ISBN 978-2-7619-2618-8